Dezember 2014

TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten



Im Test

Raclettes, Kontakgrills, Waffeleisen, Flächenheizungen, Wetterstation, Kuchenbäcker, Dampfgarer, Suppenbereiter, Espresso-Maschine, Sport-Kopfhörer, Karaoke-Set

TECHNIK ZU HAUSE.de

Geschenk-Tipps

» Mit Gewinnspiel












Neuheiten: Balmuda • Braun • De'Longhi • Gardena • Grundig • JVC • Kenwood • Philips • Rademacher • SteakChamp • Unold

WEIL GLATT IHNEN EINFACH BESSER STEHT.

DAS GRUNDIG SPEED JET IONIC DAMPFBÜGELEISEN SI 7450.

WORAUF ES WIRKLICH ANKOMMT.

Unser bestes Bügeleisen für noch schnellere und glattere Ergebnisse. Mit leistungsstarken 2700 Watt ist es superschnell erhitzt und mit seiner „Ionic Care"-Keramikbügelsohle gleitet es noch leichter über die Wäsche. Richtig Dampf machen auch der 150 g/Min.-Dampfstoß und eine 0 – 40 g/Min. variable Dampfleistung. Für langanhaltende Freude sorgt die 3-fach Anti-Kalk-Technologie mit Wasserfilter, eingebauter Anti-Kalk- und Self-Clean-Funktion. So bügeln Profis heute.

Mehr Dinge, auf die es wirklich ankommt: **www.grundig.de**



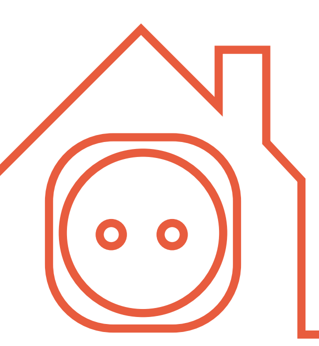


Geschenk-Tipps

Weihnachts-Geschenk-Tipps von Beurer, Comedes, De'Longhi, Grundig, Klarstein, Magnat, Remington, Rommelsbacher, Severin, Unold und WMF

Gewinnspiel

Mitmachen und einen unserer Geschenk-Tipps gewinnen!



Vergleichstest Raclette-Geräte



Vergleichstest Kontaktgrills



Praxistest Waffeleisen



Praxistest Wärmewellenheizung



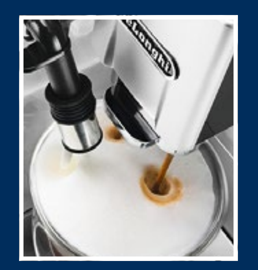
Inhalt

Autentica Kaffeevollautomaten.
Italienischer Kaffeegenuss in seiner ganzen Vielfalt.

LatteCrema SYSTEM

TESTSIEGER
zusammen mit einem Gerät einer anderen Marke

Stiftung Warentest
test
GUT (2,3)
Getestet: **De'Longhi Autentica ETAM 29.660.SB**
Im Test: 11 Kaffeevollautomaten
Ausgabe 12/2014
www.test.de
14SK38



Perfekter Milchschaum mit dem neuen LatteCrema System™ von De'Longhi



Komfortabel und intuitiv durch großes Display und Sensortouch-Bedienfeld



Neue Funktionen Doppio+ und Long für maximalen Kaffeegenuss

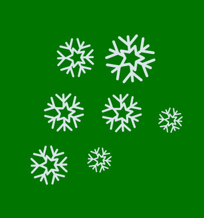
Außen klein, innen groß – die neuen Autentica Kaffeevollautomaten von De'Longhi bieten die ganze Vielfalt italienischer Kaffeespezialitäten auf nur 19,5 cm Breite. Mit edlem Design und innovativen Funktionen wie die Taste Doppio+ für einen extra starken Espresso und die Long-Funktion für traditionellen Kaffee. Das Top-Modell Autentica Cappuccino ist außerdem mit dem neuen LatteCrema System™ ausgestattet – für perfekten Milchschaum von luftig-leicht bis seidenweich.

www.delonghi.de

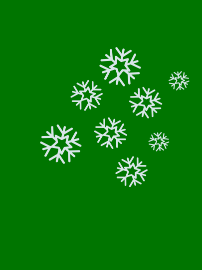




TECHNIK ZU HAUSE.de



Geschenk-Tipps



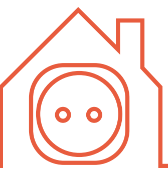


» Mit Gewinnspiel

Geschenk-Tipp







SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIESSEN

Severin SM 9688

Induktions-Milchaufschäumer

Für viele wird der Kaffeegenuss erst durch einen perfekten Milchschaum gekrönt. Für die richtige Temperatur - nicht zu kalt, zu heiß oder zu fest - kommt es auf das perfekte Zusammenspiel von Hitze und Luft an. Diese Dosierung beherrscht der Milchaufschäumer SM 9688 von Severin gekonnt.

Der Induktions-Milchaufschäumer serviert optimalen Milchschaum, warme Milch und leckeren Kakao auf Knopfdruck. Der kleine Helfer punktet durch sein elegantes Design und das moderne Induktionsverfahren. Zudem stellt die ausgereifte Technik sicher, dass die Milch nicht anbrennt.

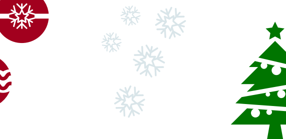
Der SM 9688 mit 500 Watt Leistung erwärmt die Milch stufenlos bis 65 Grad. In dem Behälter können bis zu 350 ml Milch wahlweise kalt und warm aufgeschäumt werden. Will man nur erwärmen, sind sogar 700 ml möglich. Der abnehmbare Behälter ist spülmaschinengeeignet, die Einsätze, die man zum Aufschäumen benötigt, werden nach der Reinigung platzsparend von einem Magneten festgehalten.

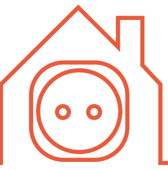
» **Preis: um 130,- Euro**



Geschenk-Tipp







Unold Bullet

Blitzkocher

Blitzkocher der Serie „Bullet“ von Unold sind etwas für Menschen, die das Besondere lieben. Mit dem extravaganten Farbdesign in white, red-metallic oder chrome zieht ein neuer Stil in den Küchenalltag ein. In dem hochwertigen Edelstahl-Gehäuse steckt modernste Technik. Mit einer Leistung von 1850 bis 2.200 Watt Leistung und maximal 1,7 Liter Fassungsvermögen ist der „Bullet“ ein echter Kraftprotz unter den Blitzkochern. Sein Deckel mit Sicherheitsverriegelung und Sichtfenster öffnet sich auf Knopfdruck. Der Griff ist wärmeisoliert. Das Gerät steht auf einer um 360° drehbaren Kontaktverbindung.

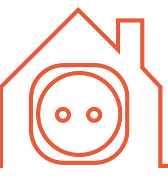
Kabelwirrwarr verhindert die Kabelaufbewahrung im separaten Sockel. Die Wasserstandanzeige mit Skala gibt Auskunft über den Füllstand. Trockengehschutz und Kochstopp mit Abschaltautomatik sorgen für Sicherheit in der Küche. Das Edelstahl-Heizelement versteckt sich unter einer Abdeckung, und in der Ausgusstülle steckt ein abnehmbarer Kalkfilter.

» **Preis: 39,95 Euro**









De'Longhi *Autentica Cappuccino*



Perfekter Milchschaum ist ein Traum! Und diesen Traum mit seinen zahllosen Spielarten lässt De'Longhi jetzt einmal mehr wahr werden - mit den neuen, superkompakten Kaffeevollautomaten der Serie Autentica. Das Top-Modell, Autentica Cappuccino, verfügt über das innovative LatteCrema-Milchaufschäumsystem, mit dem sich perfekter Milchschaum für jede gewünschte Milchkaffee-Spezialität herstellen lässt - die ganze Vielfalt italienischer Kaffeegenüsse auf Knopfdruck.

Praktisch ist die neue Programmtaste „Doppio", mit der sofort ein besonders starker Espresso zubereitet wird. Für den traditionellen Frühstückskaffee, im Schwallbrühverfahren hergestellt, ist die Long-Coffee-Funktion mit an Bord. Darüber hinaus glänzt die Autentica Cappuccino mit de De'Longhi-typischer Verarbeitung, höchster Funktionalität und edlem Design.

» **Preis: 899,- Euro**

TESTSIEGER
zusammen mit einem Gerät einer anderen Marke
Stiftung Warentest
test
GUT (2,3)
Getestet: De'Longhi Autentica ETAM 29.660.SB
Im Test: 11 Kaffeevollautomaten
Ausgabe 12/2014
www.test.de
14SK38

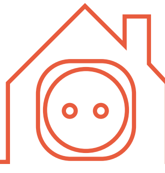




Geschenk-Tipp







Grundig

Milchaufschäumer MF 5260



Zutaten
400 ml Wasser
350 g Zucker
2 Stangen Zimt
2 Sternanis
4 Nelken
1 Stück Ingwer
2 TL Kardamom
200 ml schwarzen Tee

Weihnachten steht vor der Tür. Und da die Vorweihnachtszeit im turbulenten Geschenke-, Back- und Glühweintrubel einstweilen etwas hektisch werden kann, ist es umso wichtiger, auch Zeit zum Entspannen und Genießen zu finden.

Für besinnliche Genuss-Momente in der Adventszeit hat Grundig das passende Rezept parat: einen cremig würzigen Chai Latte – kredenzt als raffinierte Milchkreation mit dem Milchaufschäumer MF 5260.

Dieser gelingt im Handumdrehen mit einem Chai-Sirup und schmeckt am besten selbstgemacht. Einfach Chai-Sirup mit Milch im Grundig Milchaufschäumer erwärmen. Anschließend Milch aufschäumen und den Chai mit traumhafter Milchschaumkrone kredenzen - für den besonderen Genuss-Moment in der kalten Jahreszeit.

» **Preis: um 69,99 Euro**



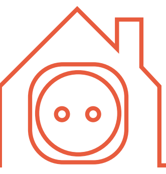
Rezept für Chai-Sirup

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und sirupartig einkochen. Die Gewürze in einer Pfanne trocken anrösten, den Ingwer in Scheiben schneiden. Alles in den Topf geben und etwa 15 min köcheln lassen. In Flaschen gefüllt bleibt der Chai-Sirup im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

Geschenk-Tipp







Rommelsbacher

Tee Automat TA 1200

Ob schwarz, grün, weiß, aus Früchten oder Kräutern – besonders wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, wärmt ein Tee von innen und sorgt für Behaglichkeit. Für den optimalen Geschmack kommt es neben der Sorte auch auf die Ziehzeit an. Mit dem Tee Automaten TA 1200 von Rommelsbacher gelingt das Heißgetränk immer auf den Punkt genau.

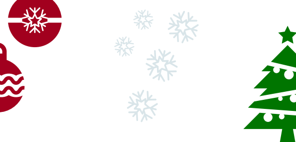
Damit der Tee sein volles Aroma entfaltet, wählt man mit der elektronischen Steuerung zwischen fünf definierten Programmen und vier Brühtemperaturen - 80/85/90 oder 100°C. Zudem kann die für die jeweilige Sorte vorgegebene Ziehzeit individuell verändert werden.

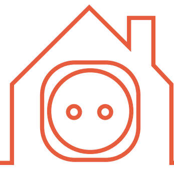
Sobald der ein Liter große Tank und das Teesieb befüllt sind, übernimmt der TA 1200 alles Weitere: Wasser wird erhitzt, anschließend läuft es in die Filterkanne. Ist die Ziehzeit abgelaufen, fließt der frisch zubereitete Tee in die Glaskanne und wird dort bis zu 30 Minuten warmgehalten.

» **Preis: 109,95 Euro**





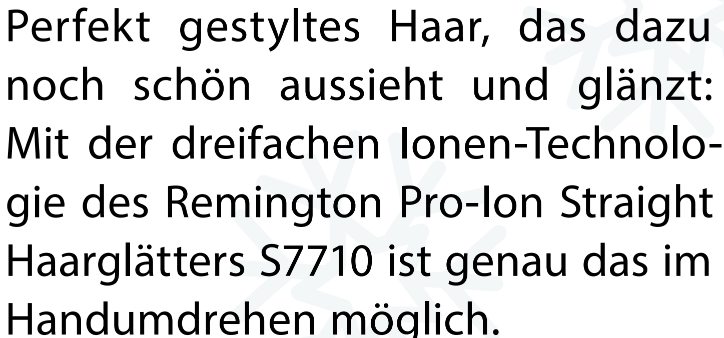




Geschenk-Tipp



Remington Pro-Ion Straight Haarglätter



Perfekt gestyltes Haar, das dazu noch schön aussieht und glänzt: Mit der dreifachen Ionen-Technologie des Remington Pro-Ion Straight Haarglätters S7710 ist genau das im Handumdrehen möglich.

Beim Glätten gibt der Ionen-Generator Millionen von negativ geladenen Ionen an das Haar ab, während der doppelte Ionen-Kanal den Kontakt mit dem Haar optimiert. Hierbei sorgen zwei Auslasskanäle auf jeder Seite dafür, dass die Ionen jede einzelne Haarsträhne erreichen. In Kombination mit der hochwertigen Keramik-Turmalinbeschichtung, welche über eine sehr glatte Oberfläche verfügt, ist das Ergebnis ein Frizz-freies Styling sowie glattes und gesund aussehendes Haar.

Zusätzlich verfügt der Pro-Ion Straight Haarglätter über ein digitales Display, dass die Einstellung von neun verschiedenen Temperatureinstellungen ermöglicht, eine Sicherheitsabschaltung nach 60 Minuten sowie über eine super schnelle Aufheizzeit von nur 15 Sekunden.

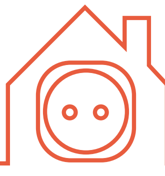
» **Preis: 79,99 Euro**



Geschenk-Tipp







Beurer TL 30
Tageslicht-Lampe



Tageslichtlampen schaffen eine extra Energiequelle im Wohnraum und sorgen für Wohlfühlmomente im Winter. Durch Tageslicht wird das Glückshormon Serotonin angeregt und somit das Wohlbefinden gesteigert und Lichtmangelerscheinungen wie beispielsweise Müdigkeit gelindert. Mit einem umfangreichen Sortiment bietet Beurer Tageslichtlampen in verschiedenen Größen für unterschiedliche Beleuchtungsflächen. Beispielsweise die neue TL 30 mit LED-Technologie, die über eine Lichtstärke von 10.000 Lux verfügt. Durch ihr kompaktes Design macht sie nicht nur zu Hause auf dem Schreibtisch eine gute Figur, sondern kann bequem in jeder Tasche verstaut werden. So wird sie zum perfekten Reisebegleiter.

» **Preis: um 70,- Euro**







Geschenk-Tipp







Klarstein Herakles

Standmixer



Für eine gesunde Ernährung ist der Klarstein Herakles Standmixer im klassischen Design mit LED-Beleuchtung ein prima Verbündeter. Er bereitet mit satten 1000 Watt Leistung nicht nur schmackhafte Smoothies und Fruchtsäfte schnell und einfach zu. Er ist außerdem ein starker Profi für feine Suppen, Brei oder Pfannkuchenteig; ein praktischer Teigschaber ist mit im Paket.

Cocktailfans nutzen den praktischen Blender für die Crushed-Ice-Produktion für Caipirinha, Mojito und Co. Die Geschwindigkeit lässt sich stufenlos ganz nach Bedarf einstellen. Mit Hilfe der Pulstaste rotiert die achtflügelige Messereinheit solange, bis die Taste wieder losgelassen wird. Der attraktive Glasbehälter des starken Herakles fasst 1,5 Liter.

» **Preis: 59,90 Euro**



Geschenk-Tipp







Comedes Lavaero 240
Luftreiniger



Saubere Raumluft ist nicht nur für Allergiker eine Wohltat und mit modernen, hochwertigen Geräten sehr gut herzustellen. Der neue Luftreiniger Comedes Lavaero 240 setzt auf bewährte Comedes Filtertechnik, die in diesem Gerät noch um einen antibakteriellen Silberfilter als Vorfilter erweitert wurde.

In Gemeinschaft mit einem HEPA Filtermedium, granulierter Aktivkohle, einem photokatalytischem TiO_2 Filter, UV Licht und einem zuschaltbaren Inonisator befreit das Gerät zuverlässig die Raumluft von Pollen, Hausstaub, Zigarettenrauch und Gerüchen. Eine Filterwechselanzeige macht darauf aufmerksam, wenn Wechselbedarf besteht. Der Comedes Lavaero 240 arbeitet mit drei verschiedenen Lüfterstufen. Zur Ausstattung gehört ein komfortabler Sleep Modus und ein Timer.

» **Preis: 199,- Euro**





Geschenk-Tipp







Magnat LZR 580

Kopfhörer







Must-have für audiophile Youngster und Trendsetter: der Magnat LZR 580 kombiniert Style und Sound zu einem Streetwear-Kopfhörer der Spitzenklasse.

Bei der Entwicklung der Treiber für die neuen Kopfhörer wurde eine spezielle Lasermesstechnik eingesetzt, die im Ergebnis zu einem sehr präzisen Klangbild führt.

Der Magnat LZR 580 ist ein kompromisslos optimierter Over-Ear-Kopfhörer für den harten Szene-Alltag und in den Farbkombinationen Black vs. Blue, White vs. Orange, Red vs. Black und Green vs. Purple zu haben. Er kann dank Mikrofon und kabelintegrierter Fernbedienung mit jedem Smartphone zum Telefonieren genutzt werden.

» **Preis: um 100,- Euro**



Magnat LZR 580

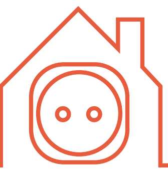
TECHNIK ZU HAUSE.de

Ausgabe 12/2014

Geschenk-Tipp







Comedes WST 1401
Wetterstation



Die Comedes WST 1401 ist eine handliche Wetterstation, die mit ihren Abmessungen von 8 x 19 x 2 cm leicht überall ihren Platz findet; sie ist zudem mit einer Aufhängevorrichtung versehen. Die WST 1401 wird zweiteilig geliefert: Die eigentliche Station, die gleichzeitig Empfänger für den mitgelieferten Außensensor ist – ein etwa 6,4 x 8,4 cm großes Kästchen, das draußen aufgestellt oder auch aufgehängt werden kann.

Grundsätzlich kann die Wetterstation die Daten von insgesamt drei Außensensoren empfangen und im gut lesbaren Display anzeigen. Das gut verarbeitete Gerät im formschönen Design zeigt die Innen- und Außentemperatur, Luftfeuchtigkeit und den Luftdruck. Praktisch sind die Luftdruck-Historie und die Wettervorhersage. Die WST 1401 ist außerdem mit einer Funkuhr und einem Kalender mit Wecker ausgestattet. Die Comedes WST 1401 lässt sich über insgesamt 6 Tasten einfach bedienen.

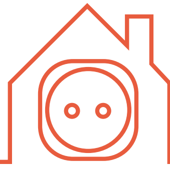
» **Preis: 29,- Euro**



Geschenk-Tipp







WMF Aroma One

Küchenminis



Wer den Geschmack des Brühkaffees zu Hause genießen möchte, kann sich mit der WMF KÜCHENminis Aroma One den Lifestyle einer Brew Bar in die eigenen vier Wände holen. Aroma One ist weltweit die erste Filterkaffeemaschine mit 1-Tassen-Funktion. Die kompakte Cromargan Kaffeemaschine brüht dank AromaOne-Technologie eine Portion frischen, aromatischen und heißen Kaffee, direkt in die Tasse oder bis zu vier Tassen in die Glaskanne.

Eine optimierte, verlängerte Brühzeit, ein innovatives Schwallbrühverfahren und ein aromadichter Brühraum garantieren für jede einzelne Tasseneinstellung, nämlich eine Tasse, eine große Tasse, drei oder vier Tassen in der Kannenbrüheinstellung immer den optimalen, frischen Kaffeegenuss. Darüber hinaus gibt es beim Kauf einer der ersten 15.000 Aroma One Filterkaffeemaschinen einen Gutschein für ein Genuss-Paket. Dieses enthält drei Sorten der hochwertigen Arabica-Kaffees von Green Cup Coffee, einen AromaOne-Permanentfilter sowie eine WMF Barista Kaffeetasse.

» **Preis: um 89,99 Euro**

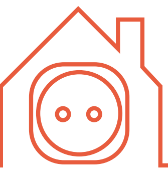




Geschenk-Tipp







Comedes WST 1402
Wetterstation



Der Thermohygrometer Comedes WST1402 eignet sich hervorragend zur Überwachung von Temperatur und Feuchtigkeit in Wohnräumen. An der gut sichtbaren Ziffernanzeige lässt sich ablesen, ob die Luftfeuchtigkeit in einem kritischen Bereich ist und beispielsweise gelüftet oder entfeuchtet werden sollte.

Zusätzlich signalisiert eine Farbskala mit den Bereichen TOO DRY, COMFORTZONE, TOO WET über den aktuellen Zustand der Raumluft: Solange der Pfeil in der Comfortzone steht, ist alles in bester Ordnung. Es können die Höchstwerte von Luftfeuchtigkeit und Temperatur angezeigt werden – und wer die aktuelle Uhrzeit wissen möchte, auch darüber informiert diese kleine feine Comedes WST1402.

» **Preis: 14,99 Euro**





TECHNIK ZU HAUSE.de

Gewinnspiel



Mitmachen und Gewinnen!

Wie viele Schneemänner haben sich im aktuellen E-Paper Ausgabe 12.2014 versteckt?
Schicken Sie die Anzahl per E-Mail an:

geschenktipps@technikzuhause.de

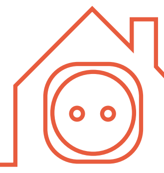
Mit ein wenig Glück gewinnen Sie einen der Technikzuhause Weihnachts-Geschenk-Tipps!

Jetzt teilnehmen!



Teilnahmebedingungen

Mitarbeiter der OSW-Medien GbR sowie die am Gewinnspiel beteiligten Kooperationspartner sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.
Gehen mehr Einsendungen als Preise ein, entscheidet das Los. Einsendeschluss ist der 31.12.2014. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Gewinner wird per e-mail benachrichtigt.
Ihre e-mail Adresse wird nur zu internen Zwecken benötigt und nicht an Dritte weitergegeben. Ein fester Liefertermin kann nicht zugesagt werden, da die Preise gegebenenfalls direkt vom Hersteller versendet werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



3 Raclettegrills im Test

Zu den Festtagen wird besonders gerne in geselliger Runde am Tisch gegrillt und/oder Raclette zubereitet. Hier sind elektrisch betriebene Geräte ideal, die nicht mehr Rauch entwickeln als ein Steak in der Pfanne und schnell einsatzbereit sind. Wir haben drei dieser praktischen Kombiexperten ausprobiert.

Mit Strom versorgt braucht die Heizspirale in den Raclettegrills rund 15 Minuten um auf die nötigen Temperaturen zu kommen. Anschließend können oben auf dem Grill Fleisch, Fisch oder Gemüse brutzeln und/oder eine Etage tiefer der Käse in den Raclettepfännchen zum Schmelzen gebracht werden. Die Grillplatte besteht in der Regel aus dünnem, antihaft-beschichtetem Metall. Rillen in der Grillplatte erzeugen später das typische Grill-Muster. Einige Grills bieten eine Kombination von Metallgrillplatte und Grillstein (Steba) oder eine Wendeplatte, zum Beispiel für Crepes (WMF). Vorteilhaft sind Geräte mit Temperaturregler, damit die Hitze auf das Grillgut abgestimmt werden kann. Entscheidend für schmackhafte Fleisch-Grillergebnisse ist jedoch immer eine hohe und möglichst beständige, über die Grillplatte gleichmäßig verteilte Temperatur. Sie sollte + 170 Grad betragen, damit Fleisch tatsächlich gegrillt und nicht „gekocht“ wird und beim auflegen des Fleisches nicht zu stark abkühlt. Für den Grilltest haben wir Minutenschnitzel aufgelegt und diese 1 Minute pro Seite „brutzeln“ lassen. Wir haben außerdem bei höchster Einstellung den Bereich der Temperaturschwankungen gemessen. Sinkt die Temperatur während des Grillens zu sehr ab, ist das Grillergebnis entsprechend unbefriedigend. Zum Raclettetest wanderten Weißbrotscheiben mit Käse in die Pfännchen.



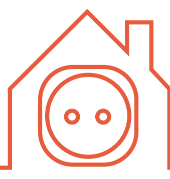
Severin RG 2686



Steba RC 4 plus



WMF Lono Raclette







Severin Raclettegrill RG 2686

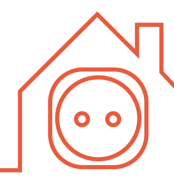
- \+ Verriegelung Grillplatte
- \+ Geringes Format
- \- Grillergebnis

Severin Raclettegrill RG 2686

Das Gerät ist kleiner als ein DIN A4-Blatt und findet auch auf dem kleinsten Tisch Platz. Es ist mit rutschfesten Füßen und kleinen seitlichen Griffen ausgestattet. Der abnehmbare Riffelgrill lässt sich zum sicheren Sitz verriegeln und hat seitliche Fettauffangrillen; eine Etage tiefer können 4 Raclettepfännchen eingeschoben werden. Der Raclettegrill hat nur eine Temperatursstufe und wird per Ein-Aus-Schalter in Gang gesetzt. Wir haben nach der empfohlenen Aufheizzeit eine max. Temperatur von 175 Grad gemessen. Nach Auflegen der Minutenschnitzel fiel die Temperatur auf 125 Grad ab und lieferte bei unserem Fleischtest leider nur ein „Kochergebnis". Das Raclette hingegen war prima und gleichmäßig.

Verarbeitung	gut
Ausstattung	gut
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	befriedigend
Raclette	sehr gut
Preis	um 25 Euro

Raclettegrill
Severin Raclettegrill RG 2686
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
gut



Steba Raclettegrill RC 4 plus
+ Praktisches Format
+ Temperaturwähler
+ Grillergebnis

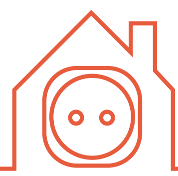
Steba Raclettegrill RC 4 plus

Der sehr gut verarbeitete Steba Raclettegrill kommt mit einem fast viereckigen Format auf dem Tisch und ist so rundum für alle Beteiligten sehr gut zu bedienen. Die geriffelte Grillplatte hat eine Aussparung, in die ein Grillstein eingelegt wird. Darunter finden 8 Raclettepfännchen Platz. Das Gerät mit standfesten Füßen hat einen Ein-Aus-Schalter und zusätzlich einen stufenlos verstellbaren Temperaturwähler für eine optimale Anpassung an das Grillgut. Bei höchster Stufe zeigte die Messung 239 Grad. Mit aufgelegtem Fleisch fiel die Temperatur auf nur 188 Grad ab und heizt schnell wieder hoch. Das Ergebnis: lecker braun gegrillte Minutenschnitzel. Und auch das Raclette sehr gut gleichmäßig gelungen.

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	sehr gut
Raclette	sehr gut
Preis	um 165 Euro











WMF Lono Raclette

Ein schicker Kombigrill aus Cromargan mit großen Tragegriffen und einer Wende-Gussplatte. Die eine Seite ist zum Grillen gedacht und fein geriffelt. Die andere Seite eignet sich zum Beispiel ideal für das Backen von Crepes. 8 Pfännchen finden auf der Racletteebene Platz. Das Gerät ist mit einem stufenlos einstellbaren Temperaturregler ausgestattet, der im Betrieb sehr warm wird; die Finger verbrennen kann man sich daran jedoch nicht.

Die Messergebnisse: 215 Grad auf höchster Stufe, Temperaturabfall bei Fleischauflegen auf 180 Grad. Der Grill heizt aber sehr schnell wieder hoch. Das Testfleisch ist schön gebräunt und lecker, das Raclette überzeugt mit sehr gleichmäßigem Käseschmelz in den Pfännchen.

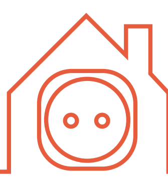
Besonders praktisch ist die darunter liegende Parkposition für die Pfännchen. So stehen diese nach Verwendung nicht auf dem Tisch herum. Als einziges Gerät im Test liefert WMF neben den Pfännchen auch acht Schaber mit.

WMF Lono Raclette

- + Cromargan
- + Wende-Gussplatte
- + Langes Kabel
- + Parkposition für Pfännchen

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	sehr gut
Raclette	sehr gut
Preis	um 120 Euro

Raclettegrill
WMF Lono Raclette
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Fazit

Für das Grillen zu zweit oder maximal vier Personen ist der einfache Severin Raclettegrill gedacht; das Grillergebnis konnte uns leider nicht ganz überzeugen, das Raclette war hingegen prima. Kostenpunkt: nur 25 Euro. Wer einen edlen Raclettegrill mit sehr guten Ergebnissen auf allen Ebenen sucht, ist mit dem WMF Lono für rund 120 Euro bestens bedient. Das ebenfalls sehr hochwertige Steba-Gerät für rund 165 Euro hat mit einem minimal besseren Grillergebnis abgeschnitten und ist deshalb unser Testsieger.



Hersteller	Severin	Steba	WMF
Typ	Raclettegrill RG 2686	Raclettegrill RC 4 plus	Lono Raclette
Preis	um 25 Euro	um 165 Euro	um 120 Euro
Leistung in Watt	600	1450	1500
Maße (B x T) cm	21 x 21	37 x 39	55 x 25
Pfännchen	4	8	8
Parkdeck für Pfännchen	nein	nein	ja
Grillfläche cm	21 x 21	2 x 29 x 14,5	44 x 25
Grillzonen	1	Grillstein, Grillplatte	1
Grillplatten abnehmbar	ja	ja	ja
Ein-Ausschalter	ja	ja	nein
Betriebsanzeige	ja	ja	ja
Temperaturregler	nein	stufenlos	stufenlos
Kabellänge	1,40 m	1,60 m	1,80 m
Kabelaufwicklung	nein	ja	ja
Temperaturverlauf höchste Stufe	175° - 125°	239° - 188°	215° - 180°
Besonderheiten	Minigerät	Grillplatte mit Aussparung für Stein	Wendeplatte Grill/Crepes, Chromargan
Zubehör			8 Racletteschieber



3 Kontaktgrills im Test

Eine Grillplatte unten, eine oben und dazwischen wird Fisch, Fleisch oder Gemüse lecker gegart: So funktioniert ein elektrischer Kontaktgrill. Er lässt sich prima zu Tisch in geschlossenen Räumen bedienen. Wir haben drei dieser praktischen Grillexperten getestet.

Entscheidend für schmackhafte Zubereitungsergebnisse im Kontaktgrill ist eine möglichst beständige, über die Grillplatten gleichmäßig verteilte Temperatur. Für Steaks und Co. sollte sie mindestens 170 Grad betragen, damit das Fleisch tatsächlich gegrillt statt gekocht wird. Während des Grillens werden die Geräte recht heiß, deshalb hier am besten mit entsprechenden Grillhandschuhen hantieren. Als echte Innovation bietet der Tefal sechs automatische Grillprogramme. Der Klarsteingrill lässt sich um 180 Grad ausklappen und avanciert so zu einem großen offenen Tischgrill. Das Russell Hobbs Gerät hat einen patentierten Aufstellwinkel, damit Fett aus dem Grillgut einfach abfließen kann. Für den Test haben wir Minutenschnitzel zwischen die heißen Platten gelegt und diese brutzeln lassen. Wir haben außerdem den Temperaturverlauf gemessen. Bei unseren Testgeräten lassen sich die antihaftbeschichteten Grillplatten zur einfachen Reinigung herausnehmen.



Russell Hobbs Fitnessgrill Family



Tefal Optigrill



Klarstein Rodeo 3W







Klarstein Rodeo 3W Kontaktgrill

Das kompakte, stabile Gerät aus gebürstetem Edelstahl ist mit geschlossenem Deckel ein klassischer Kontaktgrill. Dank der Möglichkeit, den Deckel um 180° aufzuklappen, steht die doppelte Fläche als offener Tischgrill zur Verfügung. Praktischerweise haben beide Grillplatten eine eigene Temperaturregelung und auch eine separate Bereitschaftsanzeige. Bei der Verwendung als Kontaktgrill passt sich der Deckel dank einem Scharnier automatisch in der Höhe dem aufgelegten Grillgut an.

Bei höchster Stufe haben wir Temperaturen zwischen 170 und 130 Grad gemessen. Das aufgelegte Fleisch brauchte seine Zeit, zeigte dann aber ein gutes Ergebnis mit typischen Röststreifen. Die Reinigung gestaltete sich sehr einfach; die Platten und die Fettfangschale dürfen auch in die Spülmaschine.

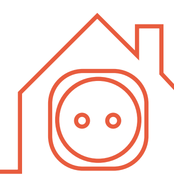
Klarstein Rodeo 3W

- \+ Doppelte Grillfläche durch Aufklappen
- \+ 2 Temperaturregler

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	gut
Preis	um 55 Euro

Kontaktgrill
Klarstein Rodeo 3W
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014

sehr gut



Russell Hobbs Fitnessgrill Family 20840-56

- + Patentierter Neigungswinkel
- + Klick-Entnahme der Grillplatten
- + Thermostatanzeige

Russell Hobbs Fitnessgrill Family 20840-56

Der Fitnessgrill ist mit hochwertig antihaftbeschichteten Grillplatten ausgestattet. Durch einen patentierten Neigungswinkel des Geräts kann Fett aus dem Grillgut leichter abfließen – ein prima Beitrag in Sachen fettreduziertes Grillen.

Eine Kontrollleuchte signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist, die Thermostatanzeige leuchtet, sobald der Grill aufgeheizt ist. Die Grillplatten lassen sich mit einem Klicksystem einfach entnehmen und bequem von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.

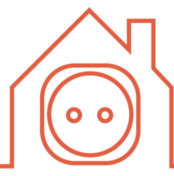
Unsere Messungen ergaben nach Aufheizen 174 – 159 Grad. Auch hier brauchte das Fleisch seine Zeit, bis es mit feinen Röststreifen durchgegart vom Grill genommen werden konnte.

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	gut
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	gut
Preis	um 70 Euro

Russell Hobbs
Fitnessgrill Family 20840-56

TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014

gut - sehr gut







Tefal Optigrill

Als teuerstes Gerät im Test zeigte sich der Tefal Optigrill als echte Innovation. Neben der manuellen Grillfunktion bietet er sechs automatische Grillprogramme für Fisch, Panini, Hamburger, Steak, Geflügel sowie Würstchen bzw. Schweinefleisch, mit denen auch der ungeübte Griller perfekte Ergebnisse erzielt.

Nach Vorheizen und Wahl des Programms stellt der Tefal automatisch die optimale Temperatur ein und ermittelt abhängig von der Dicke des Fleischstückes die Dauer des Grillvorgangs. Anhand der Farbe einer LED-Anzeige kann man jederzeit überprüfen, ob das Stück Fleisch noch blutig, medium oder schon durchgegrillt ist. Zusätzlich ertönt bei jeder Garstufe ein Signalton. Im Test mit einem dicken Stück Rumpsteak entnahmen wir nach dem zweiten Signalton das Fleisch - außen schöne Röstaromen und innen perfekt medium. Ein ungeübter Griller wird ohne diese Automatik schnell scheitern. Mit den unterschiedlichen Programmen und Garstufen sollte man trotzdem ein wenig experimentieren, um die Garstufe nach persönlichem Geschmack zu ermitteln. So wurden die Minutensteaks - Tefal empfiehlt „durch“ als Garstufe - zu trocken. Nimmt man sie schon beim zweiten statt beim dritten Signalton heraus, sind sie saftig, durchgegart und haben herrliche Grillstreifen. Je nach Geschmack bekommt man so auch Fisch durchgebraten, saftig oder glasig hin. In manueller Einstellung erreichte der Optigrill eine beeindruckende Temperatur von 270°C.

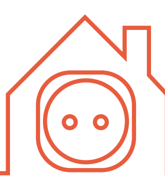
Tefal Optigrill

- + vollautomatisch
- + Farbanzeige des Garzustandes
- + Warmhaltefunktion

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	hervorragend
Bedienung	hervorragend
Grillergebnis	hervorragend
Preis	um 200 Euro

Kontaktgrill
Tefal Optigrill
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
hervorragend





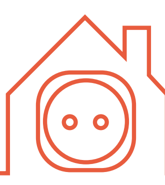
Fazit

Der Kontaktgrill Klarstein Rodeo 3W mit Antihaft-Grillplatten, die sich separat beheizen lassen, kann praktischerweise zusätzlich durch Aufklappen als offener Tischgrill genutzt werden. Prima Komfort für rund 55 Euro.

Der Russell Hobbs Kontaktgrill für rund 70 Euro erleichtert das fettreduzierte Grillen durch eine patentierte Schrägstellung, außerdem lassen sich die Grillplatten per Klicksystem entnehmen.

Der Tefal Optigrill kostet rund 200 Euro und bietet dafür jede Menge automatischen Komfort. Mit 270 Grad in der Spitze lieferte er hervorragende Grilergebnisse. Mit dem Automatik-Programm ist es ein Kidnerspiel, Fleisch oder Fisch auf den Punkt zu garen.

Hersteller	Klarstein	Russell Hobbs	Tefal
Typ	Rodeo 3W Kontaktgrill	Fitnessgrill Family 20840-56	Optigrill
Preis	um 55 Euro	um 70 Euro	um 200 Euro
Leistung in Watt	2000	1300	2000
Maße cm	35 x 34	36 x 30	36,5 x 34
Grillfläche cm	29 x 23 cm, verdoppelbar	33 x 16	31,5 x 22
Grillplatten abnehmbar	ja	ja	ja
Deckel höhenverstellbar	automatisch	automatisch	automatisch
Spülmaschinenreinigung	Grillplatten, Fettschale	Grillplatten, Fettschale	Grillplatten, Fettschale
Temperaturregler	2 x oben/unten	nein	Automatik
Fettauffangschale abnehmbar	ja	ja	ja
Programme	nein	nein	6 + manuell
Betriebsanzeige	ja	ja	ja
Bereitschaftsanzeige	ja	ja	ja + Signalton
Kabellänge	1,00 m	0,72 m	1,12 m
Temperaturregelbereich	175 - 130	174 - 159	270 max.
Besonderheiten	Grillfläche 180 ° auseinanderklappbar, Nutzbar als offener Tischgrill	patentierter Neigungswinkel	Grillprogramme + manueller Betrieb, Farbanzeige Garzustand, Warmhaltefunktion
Zubehör	-	-	Rezeptbuch

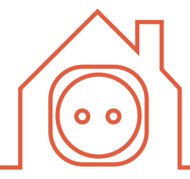


10 Tipps für den Kontaktgrill

1. Einen Kontaktgrill nach den persönlichen Anforderungen aussuchen
2. Wer nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch, Gemüse und Obst zubereiten oder Gegrilltes warm halten möchte, sollte einen Grill mit Temperaturregler wählen
3. Einige Kontaktgrills lassen sich um 180° aufklappen, damit die doppelte Grillfläche zur Verfügung steht
4. Vor dem ersten Gebrauch den Grill einmal erhitzen, damit der Schutzfilm auf der Heizschlange verdampfen kann und keinen unangenehmen Beigeschmack erzeugt
5. Den Grill immer auf einer ebenen und hitzebeständigen Unterlage betreiben
6. Wichtig ist ein ausreichend langes Kabel, damit der Grill zum Beispiel auf dem Tisch platziert werden kann
7. Das Grillgut erst einlegen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Je nach Gerät beträgt die Aufheizzeit 5-15 Minuten
8. Wenn der Kontaktgrill schräg gestellt werden kann, fließt das Fett aus dem Grillgut leichter in Fettschale ab, wird diese mit etwas Wasser gefüllt, kann nichts anbacken
9. Die Grillplatten haben in der Regel eine Antihaftbeschichtung. Deshalb Grillwerkzeug aus Kunststoff oder Holz benutzen, um Beschädigungen zu vermeiden.
10. Nach dem Grillen das Gerät unbedingt handwarm abkühlen lassen, bevor es gesäubert wird und am besten erst verstauen, wenn es kalt ist









Der Klarstein Soup-Chef ist ein vielseitiger Küchenhelfer für heiße und kalte Speisen

Praxistest **Klarstein Soup-Chef** ***Suppenbereiter***

Küchengeräte werden immer vielseitiger. So können sogenannte Soupmaker viel mehr als Suppe kochen. Sie bereiten Püree, Süßspeisen oder zerkleinern sogar Eis. Wir haben den Klarstein Soup-Chef auf seine Vielseitigkeit getestet.

Klarstein Soup-Chef

» 900 Watt Heizmodul

» 3 Heizstufen

» 450 Watt Mixer-Einheit, 4 Geschwindigkeiten inkl. Turbo-Funktion

» Integrierter Digital-Timer

» Fein-Funktion für Cremesuppen

» Grob-Funktion für Eintopf

» Fassungsvermögen kalte Flüssigkeiten: 1,75L

» Fassungsvermögen warme Flüssigkeiten: 1,4 L

» LCD-Display

» Sicherheitsverschluss

» Transparenter, abnehmbarer Deckel

» Messbecher und im Deckel integrierter Fein-Messbecher

» Füllstand-Skalierung

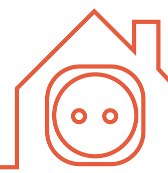
» Betriebsanzeige

» Rutschfeste Saugfüße

» Abmessungen ca. 24 x 45 x 23 cm (BxHxT)

» Gewicht: ca. 2,95 kg

» Preis: um 100 Euro



Chefkoch

Der Klarstein Soup-Chef ist ein formschönes Gerät und macht insgesamt einen soliden Eindruck. Das Gerät kann Zerkleinern, Pürieren, Vorgaren, Anbraten oder Kochen. Es hat mit rutschfesten Füßen einen sicheren Stand und ist mit einem großen Handgriff am abnehmbaren Edelstahlbehälter ausgestattet. Der Behälter fasst 1,75 Liter und hat eine Füllskala in Unze (oz) und Milliliter (ml) und Anzeigen min/max für Suppe und für Mixgut. Praktisch: Sollen nur geringe Mengen eingefüllt oder nachgefüllt werden, kann das Mittelteil des Deckels herausgenommen und als Messbecher (mit Mess-Skala) verwendet werden.



Das Bedienfeld des Klarstein Soup-Chef mit LED-Anzeige ist leicht verständlich

Drei Heizstufen

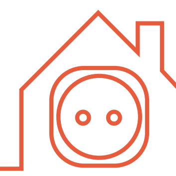
Für die unterschiedlichen Zubereitungen stehen drei Heizstufen zur Verfügung: Hoch (100°C), Mittel (80°C), Niedrig (60°C). Außerdem kann eingestellt werden, ob feine oder grobe Konsistenzen gewünscht sind. Wir haben den Soup Chef von Klarstein eine Gemüsesuppe aus zerkleinerten Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren zubereiten lassen und waren mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Zunächst werden die Zutaten gekocht und 5 Sekunden vor Ablauf der Kochzeit (rund 30 Minuten) setzt sich automatisch der Mixer in Gang und schon ist der Eintopf fertig. Während der Zubereitungszeit kann man sich getrost anderen schönen Dingen widmen, da der Klarstein das Koch- und Mixprogramm selbstständig abarbeitet. Wählt man für Cremesuppe die feine Konsistenz, verlängert sich entsprechend die Mixzeit. Neben den beiden Automatikprogrammen kann man natürlich die Koch- und Mixfunktion auch manuell nutzen. Auf der großen LED-Anzeige lassen sich alle eingestellten Werte gut ablesen.

Klarstein Soup-Chef Suppenbereiter

- \+ Vielseitigkeit
- \+ Gute Handhabung
- \+ Bequeme Reinigung

Nur Mixen

Auch die Mixfunktion liefert mit 450 Watt und insgesamt vier Geschwindigkeiten inklusive Turbostufe ordentliche Ergebnisse. Zum Test haben wir das Gerät Smoothies und Crushed Ice herstellen lassen. Sehr gut



ist der integrierte Sicherheitsmechanismus: Erst wenn der Deckel richtig aufliegt wird der Mixer in Gang gesetzt. Auch das langsame Anlaufen des Mixers hat uns gut gefallen.

Fazit

Der Klarstein Soup Chef ist ein stabiles und standfestes Gerät, das sich einfach handhaben lässt. Zum Thema Sicherheit: Das Gerät arbeitet erst, wenn der Deckel richtig sitzt. Unsere „Test-Gemüsesuppe" und auch das reine Mixen: wirklich prima! Mit drei Heizstufen und vier Mixer-Geschwindigkeiten lässt sich der Klarstein Soup-Chef vielseitig einsetzen und meistert heiße und kalte Speisen. Zur bequemen Reinigung lassen sich der große Edelstahl-Behälter, der Deckel und der Fein-Messbecher ganz einfach auseinandernehmen.

www

Zubereitungs-ergebnisse	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Preis:	um 100 Euro

Suppenbereiter
Klarstein Soup-Chef
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut









Kenwood Blend-X Pro Standmixer mit Multi-Zonen-Messertechnologie

Seinen rostfreien Edelstahlmessern entgeht nichts: Eis, Suppengemüse, Zutaten für Dips und Drinks und vieles mehr zerkleinert der neue Standmixer Blend-X Pro von Kenwood zuverlässig, wunschgemäß und einfach auf Knopfdruck – ob grob oder fein.

Kenwood Blend-X Pro

» Standmixer mit Multi-Zonen-Messertechnologie

» Preis: um 250 Euro



Seine Besonderheit: die patentierte Multi-Zonen-Messertechnologie, die seine Klingen gleichzeitig auf mehreren Ebenen rotieren lässt. Obendrein ist das Gerät extrem einfach zu bedienen und bildet einen Blickfang in jeder Küche, dank dem modernen Kenwood-Design.

Multi-Zonen-Messertechnologie

Die Messer des Blend-X Pro werden von einem kräftigen 1.400 Watt-Motor angetrieben. Ihre Drehgeschwindigkeit lässt sich stufenlos regeln. Dazu kommt eine Impulsstufe. Der Clou aber ist die ausgeklügelte Anordnung der Messer, die ständig weiterentwickelt wurde und heute allerbeste Resultate garantiert: In der oberen Zone sind die Klingen gezackt und so geformt, dass sie alle Zutaten optimal zerkleinern und bewegen. Die Klingen der unteren Zone rotieren direkt über dem Boden des Mixaufsatzes. Sie sorgen dafür, dass die Zutaten wieder nach oben befördert und so bestmöglich vermischt, zerkleinert oder gecrusht werden.

Die speziell für diesen extrem starken und robusten Hochleistungs-Mixer entwickelten Klingen sind jeder Aufgabe gewachsen.



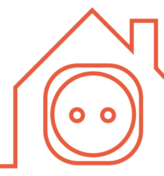
Der hitzebeständige Mixaufsatz fasst 1,6 Liter

Sechs Funktionen auf Knopfdruck

Zur innovativen Messertechnik kommt die extrem einfache Handhabung. Es genügt eine von sechs Tasten an der Frontseite des Mixers zu drücken, um die jeweils gewünschte Funktion auszuwählen: Ob es darum geht Drinks, Smoothies, Suppen oder Dips zuzubereiten, Eis für Cocktails zu crushen, Kaffeebohnen fein zu mahlen oder die Zutaten für eine Salsa nur grob zu zerkleinern. Nicht zuletzt unterstützt der Standmixer seine Nutzer mit einer eigenen Reinigungsfunktion.

Zu seiner Ausstattung gehören ein Rührstab sowie ein hitzebeständiger Mixaufsatz aus Glas, der 1,6 Liter fasst und über eine Messskala verfügt.

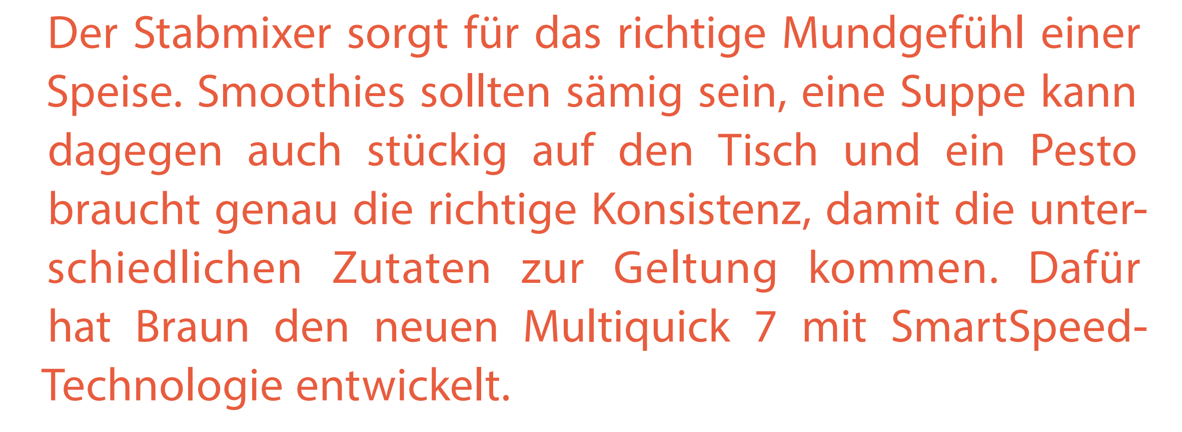
Auf einen Blick
Kenwood Blend-X Pro
stufenlose Geschwindigkeits-regelung
1,6 Liter Fassungsvermögen
hitzebeständiger Mixaufsatz
Sechs Funktionen
Reinigungsprogramm





Braun Stabmixer Multiquick 7

SmartSpeed-Technologie zerkleinert stufenlos mit einer Hand und einem Knopf


Der Stabmixer sorgt für das richtige Mundgefühl einer Speise. Smoothies sollten sämig sein, eine Suppe kann dagegen auch stückig auf den Tisch und ein Pesto braucht genau die richtige Konsistenz, damit die unterschiedlichen Zutaten zur Geltung kommen. Dafür hat Braun den neuen Multiquick 7 mit SmartSpeed-Technologie entwickelt.

Braun sorgt so für punktgenaues Pürieren bei kinderleichter Bedienung. Dazu kommt umfangreiches Zubehör, das den MQ 7 mit den unterschiedlichen Modellvariationen zum wahren Allrounder in der Küche macht. Nicht zuletzt macht das zeitlos edle Braun-Design die Arbeit mit dem MQ 7 zum ästhetischen Vergnügen.

SmartSpeed: Eine Bedientaste für alle Geschwindigkeiten

Ob es darum geht, Sahne zu schlagen oder Teig anzurühren, Obst, Gemüse oder Kräuter zu zerkleinern, ob man grob oder fein pürieren möchte – all das und

Braun Stabmixer MQ 7

- » MQ 785 Pâtisserie Plus
  Preis: um 140 Euro
- » MQ 745 Aperitif, Preis: um 110 Euro
- » MQ 735 Sauce, Preis: um 100 Euro
- » MQ 725 Omelette, Preis: um 95 Euro
- » MQ 700 Soup, Preis: um 80 Euro



mehr gelingt mit dem Braun MQ 7. Und zwar mit nur einer Hand und nur einem Bedienknopf. Seine Nutzer müssen die unterschiedlichen Drehgeschwindigkeiten des Flügelmessers nicht immer neu einstellen, sondern können sie stufenlos regulieren. Je kräftiger sie die extra große Bedientaste an der Vorderseite des Griffs drücken, desto höher die Leistung. Für eine niedrigere Geschwindigkeit lassen sie einfach ein wenig Druck nach. Die SmartSpeed-Technologie funktioniert intuitiv einfach. Kinderleicht heißt bei Braun aber zugleich kindersicher: Eine Einschaltsperre verhindert die unbeabsichtigte Verwendung des Stabmixers.

Besseres und sauberes Pürieren dank Glockenform

Für perfekte Qualität beim Pürieren sorgt Braun außerdem mit seiner patentierten PowerBell-Technologie: Dank der speziellen Form der Stabmixer-Glocke wirbeln größere Stücke permanent innerhalb der Glocke und werden in Sekundenschnelle zerkleinert. So entstehen cremige Pürees im Handumdrehen, ohne grobe Reste. Die optimierte Sogwirkung im Mixfuß verhindert gleichzeitig, dass das Püriergut in alle Richtungen spritzt oder überschwappt. Die patentgeschützte PowerBell-Technologie steht daher für nachweislich feinere und gleichmäßigere Resultate beim Mixen.

Stabmixer MQ 7 – je nach Bedarf in verschiedenen Modellvariationen erhältlich

Die in typisch puristischer Braun-Optik gehaltene Geräte-Serie lässt sich mit einer breiten Palette von Zubehör kombinieren: ein aufsetzbarer Schneebesen, ein Zerkleinerer, ein Standmixer inkl. Eis-Crush-Messer sowie weitere Aufsätze und Mixgefäße machen aus ihm eine vielseitig verwendbare Mini-Küchenmaschine. Ob Suppen, Saucen, Kuchen, Desserts oder Shakes – mit den Braun MQ 7 Stabmixern lassen sich die unterschiedlichsten Speisen zubereiten. Problemlos, schnell und lecker.



Der Braun Stabmixer bietet die einzigartige PowerBell-Technolgie und ist in unterschiedlichen Zubehör-Varianten erhältlich

Auf einen Blick
Braun Stabmixer MQ 7
MQ 785 Pâtisserie Plus mit Schneebesen, 350ml-Zerkleinerer- und Küchenmaschinen-Aufsatz inkl. Julienne-, Schneide-, Raspel- und Messereinsatz sowie Knethaken
MQ 745 Aperitif mit Schneebesen, 350ml-Zerkleinerer- und Standmixeraufsatz inkl. Eis-Crusher-Messer.
MQ 735 Sauce mit Schneebesen und 500ml-Zerkleinerer-Aufsatz
MQ 725 Omelette mit Schneebesen und 350 ml-Zerkleinerer-Aufsatz
MQ 700 Soup ohne zusätzliches Zubehör



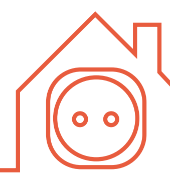




2 Waffeleisen im Test

In der Weihnachtszeit kommen besonders gerne leckere, frisch gebackene Waffeln auf den Tisch. Mit den Waffeleisen von Klarstein und Gastroback haben wir zwei ganz unterschiedliche Geräte getestet. Obwohl – eine Gemeinsamkeit haben sie doch: Sie backen Waffeln in quadratischer Form.

Schon seit dem 14. Jahrhundert kennt man in unseren Breitengraden die leckeren Waffeln. Die einen mögen lieber die herzförmigen mit Dreiecksmuster, andere bevorzugen das Teiggebäck im Quadrat mit Wabenstruktur. Moderne Waffeleisen wie unsere beiden Testgeräte werden elektrisch beheizt. Die Heizplatten sind antihaftbeschichtet, damit die Leckerbissen geschmeidig auf den Teller gleiten. Unsere beiden Testkandidaten backen quadratische Waffeln, wobei der Klarstein Waffle Buddy zwei Waffeln auf einmal zubereitet und das Gastroback Design Gourmet Waffeleisen Advanced 45 vier Portionen mit einer Charge liefert.









Gastroback Design Gourmet Waffeleisen Advanced 45

Das Waffeleisen aus Edelstahl ist fast eine kleine „Fabrik“ für die unterschiedlichsten Waffelvariationen von süß bis pikant und herzhaft. Die Gebrauchsanleitung enthält viele Rezepte wie beispielsweise Feta-Spinat-Waffeln oder Dattelkompott Waffeln mit Butterkaramell-sosse. Der Programmwahlschalter erlaubt die Auswahl zwischen unterschiedlichen Teigsorten und einer Custom-Funktion.

Allein 12 Einstellungen gibt es für den gewünschten Bräunungsgrad. Einmal eingestellt, erledigt das Gastroback Waffeleisen seine Arbeit automatisch. Um Temperaturen sowie Backzeiten muss man sich nicht kümmern. Weiteren Komfort bieten die Funktionen „Timer Restart“, der die folgende Waffelcharge mit den letzten Einstellungen startet. Wird die Taste „A Bit More“ gedrückt, verlängert sich die Backzeit, ohne den Timer zurückzusetzen. Für den Test lassen wir das Gerät Waffeln aus einem klassischen Teig für belgische Waffeln backen.

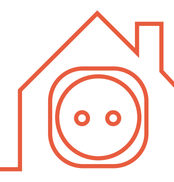
Praktisch: Überschüssiger Teig wird in seitlichen Rinnen aufgefangen und lässt sich später super leicht entfernen. Die Waffeln gelingen perfekt, lassen sich leicht entnehmen und schmecken köstlich. Diese Anwendungsvielfalt hat natürlich ihren Preis: rund 300 Euro kostet das Gourmet Waffeleisen.

Gastroback Design Gourmet Waffeleisen Advanced 45

- \+ Für 4 Waffeln
- \+ Programmautomatik
- \- Preis

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 300 Euro

Waffeleisen Gastroback Design Gourmet Advanced 45
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut





Klarstein Waffle Buddy

Das kompakte Waffeleisen zeigt sich in einem farbig lackierten Edelstahlgehäuse und arbeitet mit 700 Watt Leistung. Bedient wird das Gerät mit nur einem Taster, der während der Backzeit die obere und untere Heizplatte fest verschließt und nach dem Backvorgang durch Drücken den Deckel wieder löst. Auf Automatikprogramme verzichtet der Klarstein, ist dafür aber deutlich günstiger.

Zwei Kontrollleuchten besitzt der Waffle Buddy: Rot zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Leuchtet die grüne Anzeige ist das Gerät aufgeheizt und bereit für die erste Teigladung. Der Klarstein Waffle Buddy kann zwei Waffeln zugleich backen. Wir füllen unseren Teig für klassische belgische Waffeln ein; beim Teigeinfüllen lieber etwas sparsamer sein, damit nichts hinten aus dem Gerät kleckert. Nach wenigen Minuten verbreitet sich ein köstlicher Duft und nachdem unsere Waffeln den gewünschten Bräunungsgrad zeigen, können wir sie dank Antihaftbeschichtung mühelos von der Heizplatte auf den Teller heben. Sie sind perfekt gelungen und lecker. Zur Reinigung: Die Heizplatten lassen sich wenn sie noch etwas warm sind einfach mit einem feuchten Tuch sauber wischen. Teig, der eventuell nach hinten entweicht, ist etwas schwieriger zu entfernen.

Klarstein Waffle Buddy

- \+ Kontrollleuchten
- \+ Nur eine Bedientaste
- \+ Preis

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis	um 25 Euro

Waffeleisen
Klarstein Waffle Buddy
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Fazit

Wer auf unkomplizierte Weise klassische Waffeln backen möchte, trifft mit dem Klarstein Waffle Buddy mit einem Verkaufspreis von rund 25 Euro eine gute Wahl. Das Gerät lässt sich einfach bedienen, liefert leckere Backergebnisse und ist schnell wieder gereinigt. Im kompakten Format und nur 2,2 kg leicht lässt es sich bis zum nächsten Einsatz leicht verstauen.

Das Gourmet Waffeleisen von Gastroback ist viel komplexer, größer und schwerer, bietet aber automatische Backprogramme für viele Waffelvariationen und weitere, komfortable Einstellmöglichkeiten. Es ist sehr gut verarbeitet und kostet rund 300 Euro. Es macht sich sicher bezahlt, wenn das Gerät mit all seinen Funktionen sehr häufig genutzt wird. Weil die beiden Waffeleisen kaum miteinander zu vergleichen sind, haben wir keinen Testsieger ermittelt.

Hersteller	**Gastroback**	**Klarstein**
Typ	**Design Gourmet Waffeleisen Advanced 45**	**Waffle Buddy**
Preis	um 300 Euro	um 25 Euro
Leistung in Watt	1800	700
Maße (BxHxT) cm	32 x 15 x 39,5	23,5 x 11 x 25 cm
Gewicht	7 kg	2,2 kg
Gehäuse	Edelstahl	Edelstahl
Antihaftbeschichtung	ja	ja
Menge Waffeln	4	2
Waffelform	quadratisch	quadratisch
Programmautomatik	4 Teigarten, 12 Bräunungsgrade	nein
Betriebsanzeige	ja	ja
Temperaturregler	ja	nein
Teig-Überlaufschutz	ja	nein
Verschlusssicherung	ja	ja
Kabellänge	1,40 m	0,75 m
Kabelaufwicklung	ja	nein
Besonderheiten	LCD-Display mit Count-Down-Timer, Rezepte in der Bedienungsanleitung	-
Zubehör	Messlöffel	-



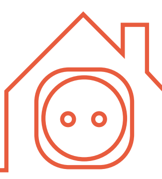
Im Kuchenbäcker von Unold lassen sich schnell und ganz ohne Backofen kleine, feine Kuchen zubereiten

Praxistest Unold Kuchenbäcker

Schnell einen leckeren Kuchen auf den Kaffeetisch zaubern – ganz ohne Backofen? Kein Problem und ganz schnell fertig im Kuchenbäcker von Unold. Wir haben uns die außergewöhnliche Küchenhilfe genauer angesehen und in der praktischen Anwendung getestet.

Unold Kuchenbäcker

- 900 Watt
- Maße: 38,5 x 21,4 x 19,5 cm
- Gewicht: 1,9 kg
- Kabellänge: 70 cm
- Gehäuse: Kunststoff/Metall, schwarz
- Antihaftbeschichtete Backform, 17 cm Durchmesser
- 180° drehbares Backsystem
- Rutschsichere Füße
- Einklappbarer Griff
- 2 Kontrollleuchten
- Bedienungsanleitung mit Rezepten



Die Vorbereitung

Der Unold Kuchenbäcker aus schwarzem Metall und Kunststoff ist ein kompaktes Gerät, das mit 900 Watt Kuchen mit einem Durchmesser von ca. 17 Zentimetern backt. Dafür ist der Kuchenbäcker mit einem drehbaren Backsystem ausgestattet. Bevor es los gehen kann, entnehmen wir die Trägerplatte aus dem unteren Teil der Backform und spülen sie kurz mit warmem Wasser ab. Die Innenseiten der unteren und oberen Backform werden mit einem feuchten Tuch ausgewischt. In der Gebrauchsanleitung finden wir das Grundrezept für einen Kuchenteig mit einigen Variationen. Man kann aber auch einen beliebigen anderen Teig und sogar fertige Backmischungen in die Form geben.



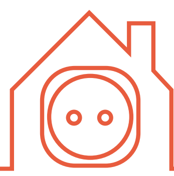
Der Unold Kuchenbäcker lässt sich sehr einfach handhaben und liefert leckere Backergebnisse

Der Betrieb

Bevor der Teig in die Form gegeben wird, muss das Gerät aufheizen. Zuvor pinseln wir die Form mit etwas Öl aus, damit kein Teig kleben bleibt. Bei Einschalten leuchtet eine orangenfarbene Betriebsleuchte auf. Nach knapp 3 Minuten signalisiert eine grüne Kontrollleuchte, dass die nötige Backtemperatur erreicht ist. Wir füllen die untere Form bis knapp unter den Rand mit unserem Teig. Wir schließen das Gerät und drehen die Backform um 180 Grad im Uhrzeigersinn und klappen den Griff ein. Jetzt heißt es warten, und zwar rund 20 Minuten – so steht es in der Anleitung.

Der Kuchen ist fertig

Nach wenigen Minuten duftet es bereits wie in einer Backstube. Die grüne Kontrollleuchte erlischt und leuchtet im Wechsel – das muss so sein, lesen wir nach. Als das Ende der Backzeit erreicht ist, klappen wir wieder den Griff aus und drehen die Form zurück in die Waagerechte. Wir öffnen den Deckel und sehen einen schön gebräunten Kuchen, der sich mit Hilfe der Trägerplatte kinderleicht aus der Form heben lässt. Nichts ist angebacken, der Kuchen durchgebacken und sehr lecker. Die Reinigung ist schnell geschehen: Die Trägerplatte wird im warmen Spülwas-



ser schnell wieder sauber. Die Form wird nach vollständigem Abkühlen und Ziehen des Steckers wieder feucht ausgewischt – fertig.

Fazit

Der Unold Kuchenbäcker ist ein kompaktes Gerät, dass kleine Kuchen im Durchmesser von etwa 17 cm backt. Die Handhabung ist sehr einfach, das Backergebnis wirklich prima. Natürlich sind die eher kleinen Kuchen schnell aufgegessen – aber in rund 20 Minuten kann ja schon das nächste duftende Backwerk auf dem Kaffeetisch stehen.

Es können verschiedene Rührteige verwendet werden, sogar fertige Backmischungen dürfen in die Form. Nach dem Backen ist der Unold Kuchenbäcker mit einem Verkaufspreis um 50 Euro schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz. Da der Griff geklappt werden kann, lässt er sich platzsparend verstauen.

Unold Kuchenbäcker

+ Einfache Handhabung
+ Schnelles Backergebnis
+ Leichte Reinigung

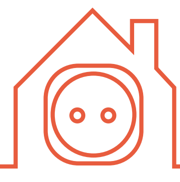


Im Unold Kuchenbäcker können viele eigene Rührteige und auch fertige Backmischungen verwendet werden

www

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Backergebnis	sehr gut
Preis:	um 50 Euro







Die ferrarirote Klarstein Cascada Rossa ist schnell auf Touren und bereit für die Espressoproduktion

Praxistest Klarstein Cascada Rossa Espresso-Maschine

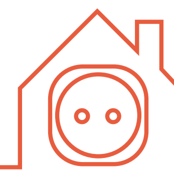
Ein brühfrischer Espresso oder auch zwei zugleich – moderne Maschinen bereiten das köstliche Getränk automatisch zu und lassen doch durch Wahl von Kaffeesorte und Mahlgrad Spielraum für den individuellen Genuss.

Rot wie ein Ferrari

Gut verpackt kommt die wirklich attraktive Klarstein Cascada Rossa im italienischen Retro-Design zu uns. Mit der verständlichen Gebrauchsanleitung ist die Espresso-

Klarstein Cascada Rossa Espresso-Maschine

- » Pumpendruck: 15bar
- » Leistung: 1160 Watt
- » Temperaturanzeige
- » An-/Aus-Schalter an der Vorderseite
- » Status LEDs
- » Für Kaffeepulver und handelsübliche Espresso- und Kaffee-Pads
- » Cool Touch Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch
- » Halterung für 6 Espressotassen auf dem Gerät
- » Herausnehmbare Edelstahl-Brühgruppe
- » Herausnehmbarer 1 Liter Wassertank
- » Entnehmbare Abtropf-Platte
- » 2 Filterkörbe: 7g und 14g
- » Reinigungs-Becher
- » Kaffee-Presse
- » Einfacher Ausguss
- » Doppelter Ausguss
- » Maße (BxHxT): 28 x 33,5 x 40cm
- » Gewicht: ca. 8,2kg



maschine schnell aufgestellt und mit dem nötigen Zubehör versehen. Da sie in einem Durchgang bis zu zwei Tassen befüllen kann, sind zwei verschiedene Ausgüsse (einfach und doppelt) und zwei unterschiedlich große Filtereinsätze im Lieferumfang. Ein Stopfer, mit dem das Kaffeemehl gepresst wird, und ein Reinigungsbecher werden ebenfalls mitgeliefert.

Schnell auf Temperatur

Der Wassertank befindet sich auf der Rückseite der Espressomaschine. Er kann zum Befüllen herausgenommen oder sehr praktisch durch einen Wassereinlass oben am Gerät befüllt werden. Mit Strom versorgt, leuchten die Betriebsanzeige und die Leuchte für den Heizindikator auf. Sobald letztere erloschen ist, hat die Maschine den erforderlichen Druck für die Espressozubereitung aufgebaut – dies dauert in unserem Test weniger als eine Minute. Die aktuelle Betriebstemperatur kann auf einem integrierten Thermometer im Tacho-Stil abgelesen werden.

Espresso marsch

Den Kaffee haben wir frisch gemahlen, in den entsprechenden Filter gefüllt und ihn mit Hilfe des Stopfers fest angedrückt. Wer nicht extra Kaffee mahlen möchte, kann den Filter übrigens auch mit handelsüblichen Kaffee- oder Espressopads bestücken. Man hat den Dreh schnell heraus, wie der Filterhalter in die Maschine eingesetzt werden muss. Mit Betätigen des Schalters auf das Tassensymbol fließt köstlich duftender, heißer Espresso in die Tasse. Nach etwa 45 Sekunden kann bereits die nächste Charge abgerufen werden.

Praktisch: Dank Reling auf der Oberseite der Maschine können bis zu 6 Espressotassen auf ihren Einsatz warten; ist das Gerät eingeschaltet werden sie sogar leicht erwärmt.

Lecker Milchschaum

Die Klarstein Cascada Rossa ist mit einer Dampfdüse ausgestattet, mit der sich schnell Milchschaum für

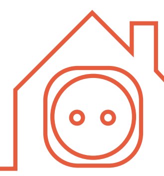


Der herausnehmbare, transparente 1 Liter Wassertank kann direkt oder über den Wassereinlass befüllt werden



Die Klarstein Cascada Rossa kann eine oder auch zwei Tassen gleichzeitig mit Espresso füllen

Klarstein Cascada Rossa
+ Schnell betriebsbereit
+ Einfache Handhabung
+ Kaffeemehl
+ Pads



einen leckeren Cappuccino herstellen lässt. Dazu wird ein passendes Gefäß mit Milch gefüllt. Der Stiftschalter wird nun auf das Dampfsymbol gestellt, die Düse knapp in die Milch gehalten und dann der seitliche Dampfhebel heruntergedrückt. Schon faucht heißer Dampf in den Behälter und fabriziert prima Milchschaum. Der wird auf den zuvor bereiteten Espresso gegeben und prego – fertig ist der Cappuccino. Zur Sicherheit sind die Aufschäumdüse und der Abfluss mit wärmeisolierenden Cool Touch Griffen ausgestattet.

www

Fazit

Die Klarstein Cascada Rossa ist nicht nur rot wie ein Ferrari, sondern auch ganz schön schnell auf Betriebstemperatur, die auf dem Tacho-Thermometer abgelesen werden kann. Die Bedienung der charmanten Maschine ist wirklich einfach, der Espresso gelingt prima und auch die Milchschaumproduktion ist unkompliziert. Statt Kaffeemehl können auch handelsübliche Espresso- oder Kaffeepads verwendet werden. Die glänzend rote Oberfläche der Cascada Rossa lässt sich mit einem feuchten Tuch sehr gut reinigen, ebenso auch die Abtropfablage und Tropfschale. Praktisch ist das „Parkdeck“ mit Reling für bis zu 6 Espressotassen. Die Klarstein Cascada Rossa kostet rund 340 Euro und ist mit ihren Funktionen und dem italienischen Design eine feine Empfehlung.







Zwei unterschiedlich große Filter, zwei Ausläufe für 1 oder 2 Tassen, ein Reinigungsbecher und eine Kaffeepresse gehören zum Lieferumfang der Klarstein Cascada Rossa

De'Longhi Autentica
Italienischer Kaffeegenuss so authentisch wie vielfältig

Träume sind Schäume, heißt es. Aber für die Freunde der italienischen Kaffeekunst ist es genau umgekehrt: Perfekter Milchschaum ist ein Traum! Und diesen Traum in seinen zahllosen Spielarten lässt De'Longhi jetzt einmal mehr wahr werden – mit den neuen, superkompakten Kaffeevollautomaten der Serie Autentica.

Das Top-Modell, Autentica Cappuccino, verfügt über das innovative LatteCrema-Milchaufschäumsystem, mit dem sich perfekter Milchschaum für jede gewünschte Milchkaffee-Spezialität auf Knopfdruck herstellen lässt. Die weiteren Modelle Autentica und Autentica Plus ermöglichen das traditionelle Aufschäumen von Hand. Gemeinsam ist allen Versionen, dass sie die ganze Vielfalt italienischer Kaffeegenüsse bieten: Praktisch ist die neue Programmtaste „Doppio", mit der sofort ein besonders starker Espresso zubereitet wird. Und natürlich glänzen sie alle mit der De'Longhi-typischen Verbindung von höchster Funktionalität und edlem Design.

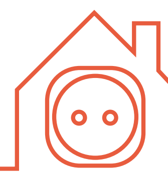
De'Longhi Autentica

» Autentica Cappuccino ETAM 29.660.SB Preis: um 900 Euro

» Autentica Plus ETAM 29.620.SB Preis: um 700 Euro

» Autentica ETAM 29.510.SB Preis: um 650 Euro

» Autentica ETAM 29.510.B Preis: um 620 Euro



Das LatteCrema-System lässt keinen Schaum-Traum unerfüllt

Jeder italienische Milchkaffee erfordert seinen speziellen Milchschaum. Mal muss er wunderbar luftig-leicht, mal eher seidenweich-flüssig sein. Je nach Einstellung des Drehreglers am Milchtank bereitet das Milchaufschäumsystem der Autentica Cappuccino automatisch aus Wasserdampf, Milch und Luft den gewünschten Milchschaum in der richtigen Konsistenz und der optimalen Temperatur zu.

Das neue benutzerfreundliche Milchmenü bietet jedem Kaffeeliebhaber außerdem schnell und unkompliziert die Auswahl zwischen Milchkaffee-Spezialitäten wie Latte Macchiato, Caffè Latte und Flat White. Cappuccino gibt es dank der eigenen Cappuccino-Taste direkt und ohne Umschweife auf Knopfdruck. Zudem sorgt das LatteCrema-System automatisch für höchste Hygiene: Dank AutoClean-Funktion werden alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen, selbsttätig mit heißem Dampf und Heißwasser durchgespült. Den spülmaschinengeeigneten Milchtank nimmt man nach dem Gebrauch einfach ab und bewahrt ihn im Kühlschrank auf. Und über die separate Heißwasserdüse stellt die Autentica Cappuccino auch Wasser für Tee und andere Heißgetränke bereit.

Das Basismodell der Serie, die Autentica, ist sowohl in einer schwarzen als auch in einer silber-schwarzen Version mit Soft Touch Display erhältlich. Mit der traditionellen Milchaufschäumdüse eignet sie sich ideal für alle Hobby-Barista, die ihre Milch gern selbst aufschäumen möchten. Das silber-schwarze Modell Autentica Plus bietet neben der Profi-Milchaufschäumdüse, mit der die Milchschaumkonsistenz direkt an der Düse eingestellt werden kann, ein modernes Soft Touch Display mit digitaler Anzeige. Das silberfarbene Top-Modell Autentica Cappuccino bietet mit dem neuem LatteCrema-System perfekten Milchschaum für vielfältige italienische Kaffee-Milch-Variationen: Neben Cappuccino auf Knopfdruck lassen sich über das Milch-



Die Autentica Cappuccino sorgt mit ihren innovativem LatteCrema-System für perfekten Milchschaum

menü Latte Macchiato, Caffè Latte und Flat White automatisch zubereiten.

Mehr Energie dank Doppio-Funktion

Für noch mehr Vielfalt in Sachen Kaffeegenuss sorgen alle Modelle der Autentica Serie mit den neuen Doppio- und Long-Funktionen. Wer einen Energieschub benötigt, betätigt einfach die Doppio-Taste und erhält einen doppelten Espresso – doppelt stark und intensiver gebrüht als ein herkömmlicher Espresso. Auch die Freunde des Filterkaffees sind immer nur einen Tastendruck von ihrem Lieblingsgetränk entfernt. Mit der Long-Funktion bereiten sie traditionellen Kaffee im Schwallbrühverfahren zu. Ob mild oder stark, ob mit Milch und wohltemperiert oder heiß und schwarz wie die Sünde – nie war es einfacher, seine individuellen Kaffeefreuden zu genießen als mit den Kaffeevollautomaten der Autentica-Serie. Zu all dem kommen viele weitere Vorteile, wie sie für De'Longhi-Geräte selbstverständlich sind. Alle Autentica-Modelle eignen sich sowohl für Kaffeepulver als auch für Kaffeebohnen. Das integrierte Mahlwerk lässt sich auf 13 verschiedene Mahlgrade für unterschiedliches Aroma einstellen. Der Behälter für die Kaffeebohnen schließt so dicht ab, dass die Frische der Kaffeebohnen stets erhalten bleibt. Und wie das Milchaufschäumsystem, so lässt sich auch die wartungsarme Brühgruppe ganz einfach herausnehmen und unter fließendem Wasser bequem reinigen.

Trotz der Vielzahl von Funktionen und den durchdachten Details gehören die Kaffeevollautomaten der Autentica-Serie mit einer Breite von nur 19,5 Zentimetern zu den schmalsten und kompaktesten ihrer Art. Auch kleine Küchen müssen also weder auf Komfort noch auf Stil verzichten. Denn die Autentica-Modelle sind Paradebeispiele für das De'Longhi-Design: klare Linien, schlichte Eleganz, kompakt nach außen, vielfältig im Inneren – ganz einfach authentisch.

Auf einen Blick
De'Longhi Autentica
Autentica Cappuccino mit innovativem LatteCrema-System und AutoClean-Funktion
Long-Funktion für traditionellen Kaffee
Doppio für starken Espresso auf Knopfdruck
13 Mahlgrade
nur 19,5 cm breit



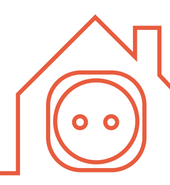
Unold Toaster One

Für den Ein-Personenhaushalt wie geschaffen: der bildschöne Toaster für nur eine Scheibe. Mit seinem Miniformat passt er auch in die kleinste Küche.

Unold Toaster One

- » Für nur eine Scheibe
- » Automatische Zentrierung der Brotscheiben
- » Stufenlos einstellbarer Röstgrad
- » Krümelschublade
- » Maße (LxB/TxH): 23,5 x 8,5 x 17cm
- » Gewicht 0,65 kg
- » Preis: um 25 Euro

Unold Toaster One



Klein, schmal, stark – das sind die Attribute des neuen Unold Toasters mit Namen „One“. Er toastet nur eine Scheibe auf einmal, aber die genauso perfekt wie seine großen Kollegen. Das mit nur 8,5 Zentimeter extra schmal gehaltene wärmeisolierte Cool-Touch-Gehäuse besteht aus Kunststoff und findet mit seinem kompakten Format auch auf dem kleinsten Frühstückstisch seinen Platz.

Zwischen 450 und 550 Watt heizen dem Toast ordentlich ein und lassen ihn im Nu knusprig braun werden. Perfekt abgestimmt auf die persönliche Toast-Vorliebe lässt sich der Röstgrad stufenlos einstellen - von ganz hell bis dunkelbraun. Die automatische Zentrierung hält die Brotscheibe genau in der Mitte und die Liftfunktion macht das Entnehmen der Toastscheibe super leicht. Brotreste verschwinden in der entnehmbaren Krümelschublade und lassen sich so komfortabel entsorgen.

Auf einen Blick

- Unold Toaster One
- Wärmeisoliertes Cool-Touch-Gehäuse
- Automatische Abschaltung
- Komfortable Liftfunktion



Nimmt kaum Platz weg, der neue Toaster One von Unold für nur eine Scheibe Toast



Der Klarstein Twin Peaks mit zwei separaten Garbereichen bietet enorm viel Platz

Praxistest **Klarstein** Twin Peaks Dampfgarer

Bei kaum einer anderen Zubereitungsart entfalten Gemüse, Fisch oder Fleisch einen so natürlichen Geschmack, wie beim Dampfgaren. Es bleiben außerdem mehr Nährstoffe enthalten. Wir haben den Twin Peaks Dampfgarer von Klarstein mit unterschiedlichen Lebensmitteln befüllt und ihn in der praktischen Anwendung getestet.

Klarstein Twin Peaks Dampfgarer

» Bedienung über Taster und LCD-Display
» Display-Warnung bei niedrigem Wasserstand
» 2 Betriebs-LED
» Timer bis 60 Minuten
» Material: Edelstahlgehäuse, Kunststoffbehälter
» 1500 Watt Leistung
» Stromversorgung: 220-240V, 50 Hz
» 42 x 33,5 x 26cm (BxHxT)
» Kabellänge: ca. 1m
» Gewicht: ca. 2,5kg
» Preis: um 45 Euro



Viel Platz

Im Grund kann alles, was auf dem Herd zubereitet werden kann, auch in den Dampfgarer. Der Klarstein Twin Peak bietet mit zwei separaten Garbereichen und insgesamt vier Behältern a. ca. 2 Litern Inhalt ideale Voraussetzungen für diese gesunde Zubereitungsmethode. Das Gerät ist blitzschnell bereit für den ersten Einsatz. Zunächst wird bis zur Markierung rund 3 Liter Wasser in die Basis gefüllt. Wird der Wasserstand während des Betriebs zu gering, erscheint eine Warnung auf dem Display. Durch eine Einfüllöffnung kann weiteres Wasser hinzugegeben werden.



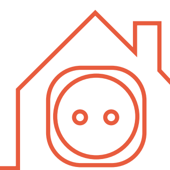
Die Bedienung des Klarstein Twin Peaks Dampfgarers ist sehr einfach. Auf dem LED-Display wird die Restlaufzeit angezeigt

Zwei Garbereiche

Wir befüllen die einzelnen Plastikbehälter mit Möhren Paprika, Blumenkohl, Eiern und Hähnchenbrust. Beide Garbereiche haben einen eigenen Timer. So können wir die Garzeit ideal an die gewählten Lebensmittel anpassen. Dabei ist die Bedienung über vier Tasten wirklich sehr einfach. Die Aufwärmzeit ist kurz und schon bald ist ein köstlicher Duft bemerkbar. Auf dem Display können wir ablesen, wie lange der Dampfgarer noch zu tun hat. Im Grunde sind die Garzeiten identisch mit den Kochzeiten auf dem Herd: 500 g Kartoffeln in Stückchen brauchen im Topf wie im Dampfgarer rund 20 Minuten. Zur Orientierung sind auf dem Bedienfeld einige Grundzeiten angegeben, hier wird man aber mit ein wenig Übung die persönlichen Bestzeiten schnell herausfinden. Ein mehrfaches Piepen meldet das Ende der Garzeit. Bei den Zeiten mussten wir noch etwas nachlegen, aber das ist wie gesagt reine Erfahrungssache. Der Geschmack unserer gedämpften Lebensmittel: 1A.

Klarstein Twin Peaks Dampfgarer

+ Separate Garbereiche
+ Vier Garbehälter
- Standfestigkeit Garbehälter



Schnell wieder sauber

Das Restwasser in der Gerätebasis wird einfach ausgeschüttet und der Innenraum mit einem Tuch abgetrocknet. Die Garbehälter werden mit warmem Spülwasser schnell wieder sauber. Sie lassen sich außerdem ineinander stellen, damit sich der Dampfgarer bei Nichtgebrauch besser verstauen lässt.

Fazit

Der Klarstein Twin Peaks Dampfgarer bietet mit seinen beiden separaten Garbereichen und den vier Behältern enorm viel Platz und Vielseitigkeit. Die Behälter könnten etwas standfester sein, lassen sich aber insgesamt gut handhaben. Vom Garergebnis und dem tollen Geschmack, spezielle beim Gemüse, waren wir sehr angetan. Auch die Reinigung des Klarstein Twin Peak Dampfgarers ist im Handumdrehen erledigt. Wer in die gesunde Zubereitungsmethode einsteigen möchte, findet mit dem Klarstein Twin Peaks Dampfgarer mit einem Verkaufspreis von rund 45 Euro einen prima Verbündeten.

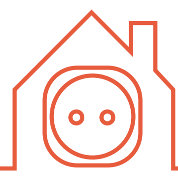


Zur besseren Aufbewahrung lassen sich die Dampfbehälter auch ineinander stapeln

www

Praxis	sehr gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	gut - sehr gut
Preis:	um 45 Euro

Dampfgarer
Klarstein Twin Peaks
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Praxistest

Comedes WST 1403 Wetterstation







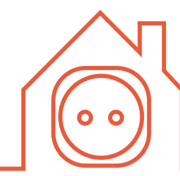
Wissen wie das Raumklima ist – dafür bieten die unterschiedlichsten Wetterstationen ihre Dienste an. Wir haben uns von der kompakten Comedes WST 1403 anzeigen lassen, ob wir die Heizung eventuell weiter aufdrehen müssen.

Schnell startklar

Klein aber fein zeigt sich die Comedes Wetterstation WST 1403 aus glänzend schwarzem Kunststoff und einem großen Display. Sobald die beiden AAA-Batterien eingelegt sind und das Gerät mit Hilfe der überschaubaren drei Bedienknöpfe unkompliziert auf den aktuellen Stand hinsichtlich Datum und Zeit (12 oder 24 Stunden) gebracht ist, können die aktuelle Luftfeuchte und

Comedes WST 1403

- » Anzeige der Innentemperatur
- » Luftfeuchtigkeit
- » Wettervorhersage
- » Kalenderfunktion bestehend aus: Datum, Uhrzeit und Wecker
- » Batterien Station: 2xAAA (nicht im Lieferumfang enthalten)
- » Größe und Gewicht: 6,5 x 2,6 x 8,5 cm; 95 g
- » Preis: um 20 Euro



Temperatur (wahlweise in Fahrenheit oder Celsius) im Raum abgelesen werden. Die Werte werden gut lesbar in rund einem Zentimeter hohen Ziffern angezeigt.

Wetterschau und Weckruf

Auch eine tendenzielle Wettervorhersage für die nächsten 24 Stunden trifft die WST 1403, und zwar in Form von Symbolen für sonnig, leicht bewölkt, stark bewölkt und regnerisch. Abgerundet werden die Funktionen der WST 1403 mit der Möglichkeit, sich exakt zur Wunschzeit wecken zu lassen. Die Comedes WST 1403 ist mit nur 95 Gramm ein wahres Leichtgewicht. Mit ihrem handlichen Format von 6,5 x 2,6 x 8,5 Zentimetern und einem praktischen Ausklappbügel kann sie quasi überall im Raum aufgestellt werden. Manch einer wird sie aber auch gerne mit auf Reisen nehmen, vor allem auch wegen der praktischen Weckfunktion.

Fazit

Die Comedes Wetterstation WST 1403 mit praktischem Aufstellbügel ist ein kleines, feines Gerät für zuhause oder auch auf Reisen. Gut verarbeitet und formschön im Design zeigt die WST 1403 Innentemperatur, die Luftfeuchtigkeit, Datum und Zeit. Sie bietet eine Wettervorschau in Form von Symbolen und ist außerdem mit einer praktischen Weckfunktion ausgestattet. Die Bedienung über insgesamt drei Tasten ist unkompliziert, die Daten auf dem großen Display sind gut lesbar. Mit einem Verkaufspreis von 20 Euro liefert die Comedes WST 1403 die wichtigsten Informationen über das Raumklima mit einer Messgenauigkeit (lt. Hersteller) von +/- 1%.



Die Comedes Wetterstation WST 1403 zeigt die Innentemperatur, die Luftfeuchtigkeit, Datum und Uhrzeit und bietet außerdem eine Weckfunktion

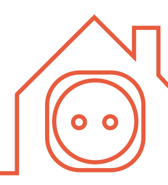
Comedes WST 1403

- \+ Kompaktes Format
- \+ Großes Display
- \+ Weckfunktion

www

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis:	um 20 Euro

Wetterstation
Comedes WST 1403
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Grundig InMotion Styler
Die Vibro Technology bringt Schwung ins Haar

Der InMotion Styler von Grundig glättet und lockt das Haar mit seiner einzigartigen Vibrations-Technologie besonders schonend, hinterlässt keine lästigen Knicke und überzeugt mit einem massierendem Effekt.

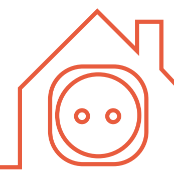
Der InMotion Styler HS 7330 von Grundig macht endlich Schluss mit Ziepen und durch Styling verursachte Knicke im Haar. Dank der zuschaltbaren Vibrations-

Grundig InMotion Styler HS 7330

» zuschaltbare Vibro Technology

» Keramikbeschichtung mit Tumalin

» Preis: um 80 Euro



Funktion 'Vibro Technology' wird das Haar zwischen den Stylingplatten optimal verteilt, was für ein besonders schonendes, aber präzises Styling mit langanhaltendem Ergebnis sorgt.

Bewährtes trifft auf neue Technologien

Neben der neuen Zusatzfunktion 'Vibro Technology' kann der edle, schwarze Hair Styler auch mit weiteren praktischen Features punkten. Grundig setzt wie bei vorangegangenen Hair Styling-Produkten erneut auf die Keramik-Beschichtung mit Turmalin. Das bedeutet Schutz und Pflege und somit gesünderes und hydratisiertes Haar mit mehr Glanz und Spannkraft.

Keramik bietet eine konstante Temperatur und gleichmäßige Wärmeverteilung; Turmalin generiert auf natürliche Weise pflegende negative Ionen – die Erfolgsgarantie gegen gekräuseltes und statisch aufgeladenes Haar. Durch das 2,7 Meter lange Kabel mit Drehgelenk ist eine ausreichende Bewegungsfreiheit und zusätzliche Sicherheit beim Stylen garantiert.

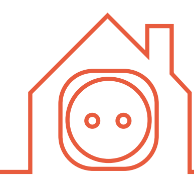
Perfektes Styling für jeden Haartyp

Dank der individuellen Temperaturregelung in vier Stufen von 160° bis 210° Celsius ist der innovative Hair Styler für jede Haarstruktur geeignet – sogar coloriertes und stark strapaziertes Haar wird schonend gestylt. Selbst die widerspenstigste Mähne lässt sich mit dem Grundig HS 7330 ganz leicht bändigen. Die zuschaltbare Vibrations-Funktion erweist sich hier als besonders geeignet. Aber auch das Locken der Haare ist kein Problem für den InMotion Styler – geschmeidig gleiten die Stylingplatten durch jedes Haar.

Auf einen Blick
Grundig InMotion Styler HS 7330
Individuelle Temperaturreglung in vier Stufen (160° bis 210° C)
Schnelle Aufheizung: in 30 Sekunden auf 100° C
LED Temperaturanzeige
2,7 Meter Profikabel mit Drehgelenk
Automatische Abschaltung nach 30 Minuten
Weltweite Spannungsanpassung 100 - 240V ~ 50/60Hz

Mit der zuschaltbaren Vibrations-Funktion 'Vibro Technology' wird das Haar zwischen den Stylingplatten optimal verteilt





Praxistest Einhell Glaskonvektor GCH 2000

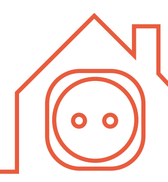


Der Einhell Glaskonvektor kann frei im Raum stehend oder montiert an der Wand betrieben werden

Einhell Glaskonvektor GCH 2000

- 2 Leistungsstufen
- Fernbedienung
- Frontfläche aus kratzunempfindlichem Glas
- Hintergrundbeleuchtetes LC-Display
- X-Shape Heizelement für schnelles Aufheizen
- 2 Standfüße
- Timer (1-23 Stunden)
- Touchscreen-Bedienung
- Überhitzungsschutz
- Wandmontagesatz
- Schutzart IP XO
- Maße: 860 x 230 x 530 mm
- Gewicht: 9,8 kg
- Preis: um 130 Euro

Wenn es ganz kalt kommt, ist eine effektive Heizquelle ein wahrer Segen. Vor allem wenn sie schnell und energieeffizient Wärme spendet. Wir haben den ausgesprochen attraktiven Glaskonvektor GCH 2000 von Einhell auf seine Tauglichkeit getestet.



Die Vorbereitung

Der Einhell GCH 2000 arbeitet nach dem Prinzip der Konvektion: Die von unten in den Heizkörper einströmende Luft wird vom Konvektor erwärmt. Die warme Luft steigt nach oben, die kühle Luft bewegt sich nach unten und wird erneut vom Konvektor angesaugt. Durch diesen permanenten Kreislauf wird die Luft im Raum schnell und gleichmäßig erwärmt. Der Einhell Glaskonvektor kann frei im Raum aufgestellt oder an der Wand montiert werden; die nötigen Montageteile befinden sich im Lieferumfang. Wir stellen das schicke und sehr gut verarbeitete Heizgerät mit seiner kratzerunempfindlichen schwarzen Glasfront auf die schnell montierten, standfesten Füße.



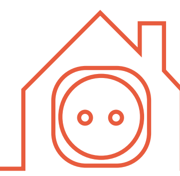
Auf dem LCD-Display mit stimmungsvoller Hintergrundbeleuchtung lassen sich alle Einstellungen ablesen

Der Betrieb

Der Einhell Konvektor GCH 2000 ist mit einem X-Shape Heizelement ausgestattet, das ein besonders schnelles Aufheizen ermöglichen soll. Mit 1000 Watt und 2000 Watt stehen zwei Heizstufen zur Verfügung. Das Thermostat hat einen Regelbereich von 15 - 50°C und lässt sich auf einfache Weise auf die gewünschte Raumtemperatur einstellen. Praktisch: Über eine Zeitschaltuhr kann die Ausschaltzeit in einem Bereich von 1 bis 23 Stunden vorprogrammiert werden. Alle Funktionen lassen sich direkt am Gerät per Touchscreen oder noch komfortabler mit Hilfe der beiliegenden Fernbedienung einstellen. Die Bedienung ist wirklich einfach, und alle Einstellungen lassen sich auf dem LC-Display mit blauer Hintergrundbeleuchtung ablesen.

Schnelle Wärme

Für unseren Test stellen wir den GCH 2000 in einem etwa 20 qm großen Raum mit einer Temperatur von 17 Grad auf und schalten das Gerät am Hauptschalter auf der Rückseite in den Standby-Betrieb. Wir wählen eine Solltemperatur von 23°C und wählen die hohe Heizstufe. Wir bestimmen durch Einstellen der Zeitschaltuhr, dass die Heizung in einer Stunde den Betrieb aufnehmen soll. Das klappt perfekt. Schon bald hat die GCH 2000 die



gewünschte Temperatur erreicht und schaltet automatisch auf die niedrigere Heizstufe. Dabei arbeitet die Glasheizung angenehm leise.

Fazit

Der Einhell Glaskonvektor GCH 2000 ist ein sehr gut verarbeitetes Gerät mit einer kratzunempfindlichen, sehr schicken schwarzen Glasfront. Das Gerät lässt sich einfach bedienen und arbeitet schnell und in seinen Funktionen zuverlässig. Mit einem Verkaufspreis von rund 130 Euro ist der Einhell Glaskonvektor eine sehr attraktive Empfehlung als Heizquelle für den Übergang oder auch als Vollheizung für kleinere bis mittlere Räume.

Einhell Glaskonvektor GCH 2000

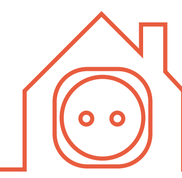
- + Stand- und Wandmontage
- + 2 Leistungsstufen
- + Touchscreen-Bedienung LED-Beleuchtung



www

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Wärmeempfinden	sehr gut
Preis:	um 130 Euro

Glaskonvektor
Einhell GCH 2000
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Praxistest: **Einhell** Wärmewellenheizung WW 2000 D

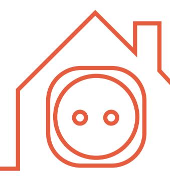


Die Einhell Wärmewellenheizung WW 2000 D erwärmt nicht die Raumluft, sondern die angestrahlten Oberflächen – eine Wärme, die als sehr angenehm empfunden wird

Bei einer Wärmewellenheizung werden nicht wie bei einer Konvektorheizung die Luft, sondern die angestrahlten Oberflächen erwärmt. Es entsteht keine trockene Heizungsluft, außerdem wird kein Staub aufgewirbelt, was die Wärmewellenheizung auch für Allergiker interessant macht. Da außerdem keine Wärmeluftpolster entstehen, ist die Energieeffizienz sehr gut. Wir haben uns von der Einhell Wärmewellenheizung WW 2000 D aufwärmen lassen.

Einhell Wärmewellenheizung WW 2000 D

- Mica-Heizelement (besonders kurze Aufheizzeiten)
- Tastschalter mit 2 Heizstufen (1.250 W / 2.000 W)
- Elektronisches Thermostat (7° bis 30°)
- Timer (0,30 – 23.30)
- Fernbedienung
- Kunststoff-Metallgittergehäuse
- Wandmontage möglich
- 2 Standfüße
- LCD-Display
- Sicherheitsabschaltung bei Umkippen und Überhitzen
- Gerätemaße 925 x 180 x 456 mm
- Produktgewicht 4,9 kg
- Preis: um 90 Euro



Die Vorbereitung

Gut und sicher verpackt kommt die Einhell Wärmewellenheizung WW 2002 D zu uns in den Testraum. Sie kann frei im Raum aufgestellt werden, ist aber auch leicht mit dem erforderlichen Set (im Lieferumfang) an der Wand zu montieren. Wir schrauben die mitgelieferten Füße mit nur einer Schraube an die Heizung, mit denen sie einen stabilen Stand hat. Sehr hilfreich ist der große Tragegriff, mit dem sich die mit 5,6 kg ohnehin leichte WW 2000 D komfortabel an den gewünschten Einsatzort transportieren lässt.



Die Einhell Wärmewellenheizung kann direkt am Gerät oder bequem per Fernbedienung eingestellt werden

Die Bedienung

Mit dem Hauptschalter seitlich unten am Gerät wird die WW 2000 D eingeschaltet.

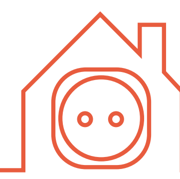
Die Tastschalter für die Einstellungen befinden sich leicht zugänglich an der Seite im oberen Bereich. Beim Einschalten arbeitet das Gerät mit geringer Heizleistung und zeigt im Display die aktuelle Temperatur im Bereich des integrierten Temperaturfühlers – in unserem Testfall werden 17°Grad angezeigt. Wir stellen eine Solltemperatur von 23° C und die höchste Heizleistung ein; serienmäßig sind 25° C voreingestellt. Sehr schnell nehmen wir „körperlich“ die wohltuende Wärme wahr. Wir testen den Automatikbetrieb und den Betrieb mit Zeitvorwahl – alles funktioniert einwandfrei.

Der Umkippschutz

Die Einhell Wärmewellenheizung 2000 D ist mit einem Umkippschutz ausgestattet und schaltet bei einem bestimmten Neigungswinkel automatisch aus. Wird der Heizkörper wieder in aufrechte Position gebracht, arbeitet er weiter. Auch bei Überhitzung stellt die Heizung zur Sicherheit ihren Betrieb ein.

Fazit

Die Einhell Wärmewellenheizung 2000 D ist ein komfortabel zu bedienendes Heizgerät, dass schnell dort die Wärme hinbringt, wo sie gewünscht wird. Die Bedie-



nung am Gerät oder per Fernbedienung – beides ist wirklich einfach. Die Wärmewellenheizung erwärmt die Oberflächen von Gegenständen und natürlich auch den menschlichen Körper unmittelbar, angenehm und ohne Staub aufzuwirbeln. Die 2000 D kann frei aufgestellt oder an der Wand montiert betrieben werden. Die Heizung arbeitet leise und bietet Sicherheitseinrichtungen wie Umkipp- und Überhitzungsschutz.

Einhell Wärmewellenheizung WW 2000 D

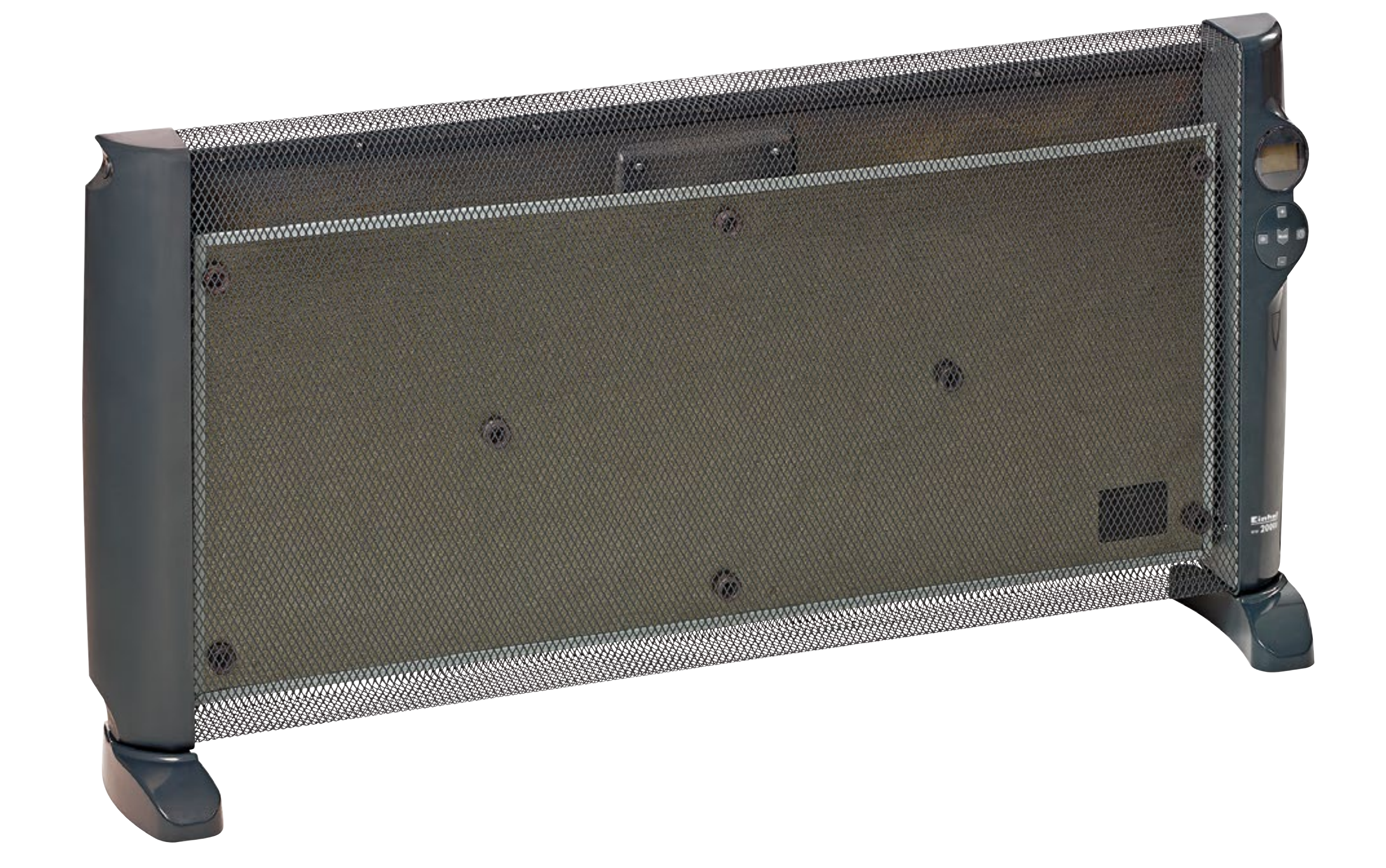
- + Geräuschloses Heizen
- + Keine Luftaufwirbelungen
- + Umkippschutz, Überhitzungsschutz

www

Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Wärmeempfinden	sehr gut
Preis:	um 90 Euro



sehr gut



Die Einhell Wärmewellenheizung WW 2000 D lässt sich am großen Tragegriff bequem an den gewünschten Einsatzort transportieren

Praxistest

Musikalisches Sportvergnügen Ohrhörer HA-ETR40 von JVC





Sport und Musik passen perfekt zusammen. Immer mehr Musikfreunde möchten auf ihre Lieblingssongs auch bei anstrengenden Aktivitäten nicht mehr verzichten - sei es im Fitnessstudio, auf dem Heimtrainer oder beim Joggen. Auf der Suche nach einem Begleiter für die Sportstunde sind wir bei JVC mit dem HA-ETR40 fündig geworden und haben ihn einem Praxistest unterzogen.

JVC HA-ETR40 Ohrhörer

- drei geschlossene Ohreinsätze
- drei halboffene Ohreinsätze
- Clip und Kabelverlängerung im Lieferumfang
- stabiler Halt über zusätzliche Bügel
- abwaschbar
- Kabelfernbedienung
- Freisprecheinrichtung
- erhältlich in Schwarz oder Rot
- Preis: um 40 Euro
- als HA-ETR30 (Schwarz, Weiß, Pink, Blau) ohne Fernbedienung für 30 Euro

Die oft bei Smartphones oder mobilen Playern beigepackten Hörer sind für sportliche Aktivitäten nur bedingt geeignet, da sie in der Regel nicht genügend Halt bieten, nicht Schweiß-resistent sind oder Umgebungsgeräusche herausfiltern. Letzteres ist gerade beim Joggen ein Sicherheitsrisiko, da der Sportsfreund weder Straßenverkehr noch seine Mitmenschen registriert. JVC geht mit dem HA-ETR40 einen anderen Weg.

Der Reihe nach: Schon, wenn man die kleine Verpackung öffnet, ist man erstaunt über das zahlreiche im Lieferumfang befindliche Zubehör. Gleich sechs unterschiedliche Ohrpassstücke gibt es - und hier findet man die erste Besonderheit. Drei davon - jeweils in unterschiedlichen Größen - die sogenannte Standard-Einsätze, blenden Umgebungsgeräusche zum großen Teil aus. Damit ist die Anwendung vorgegeben: zu Hause, in Bahn, Bus oder Flugzeug, wo man sich ungestört der Musik hingeben möchte. Die weiteren Passtücke, ebenfalls in drei Größen, bieten je vier kleine Schlitze. Diese halboffenen Ohrstöpsel lassen beim Laufen oder Fahrrad fahren die Umgebungsgeräusche durch, was den Sicherheitsaspekt deutlich erhöht. Im Praxistest wechselten wir auf diese Einsätze und sofort war der schnaufende Kollegen beim Joggen um den See deutlich wahrzunehmen - gut so! Das Wechseln der Passstücke geht relativ schnell von der Hand - am besten funktioniert es, in dem man sie mit einer leichten Drehung auf den Hörer drückt. Um den optimalen Klang sollte man aber für sich die individuell passende Größe ausprobieren. Sitzen sie nicht richtig, ist vor allem der Bassbereich nicht mehr vorhanden.

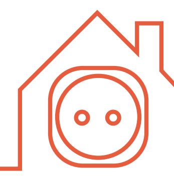
Der zweite wichtige Aspekt beim Sport ist der perfekte Halt. Was nutzt einem ein Ohrhörer, der bei jedem zweiten Schritt aus dem Ohr fällt. JVC hat auch hierfür eine Lösung. Die Hörer werden nicht einfach nur in den Gehörgang gesteckt. Sie verfügen zusätzlich über kleine Bügel, die fest in der Ohrmuschel sitzen und damit für sicheren Halt sorgen. Beim Einsetzen der Kopfhörer dreht man sie mit einer kleinen Bewegung in den



Der JVC Sportkopfhörer ist in rot oder schwarz erhältlich.

JVC HA-ETR40 Ohrhörer

+ perfekter Halt
+ abwaschbar
+ geschlossene und halboffene Ohrstöpsel im Lieferumfang



Gehörgang und schon bieten sie optimalen Halt.

Trägt man seinen Musikspieler wie beispielsweise ein Smartphone mit einer kleinen Tasche am Arm, macht sich zudem das kurze Kabel positiv bemerkbar. Es ist lediglich 60 Zentimeter lang und stört somit nicht. Zu Hause verwendet man dann die beigepackte Verlängerung, die ebenfalls eine Länge von 60 Zentimeter aufweist. Ein zusätzlicher Clip ermöglicht darüber hinaus die Befestigung am T-Shirt.

Obendrein hat sich JVC dem Thema Hygiene angenommen. So lässt sich der HA-ETR40 nach dem schweißtreibenden Workout einfach abwaschen. Wir hielten ihn mehrfach unter fließendes Wasser, was unserem Testmuster nichts anhaben konnte. So sorgt man ganz einfach für Sauberkeit. Die im Kabel angebrachte Bedienung ist zudem spritzwassergeschützt und erleichtert die Steuerung von Smartphone & Co..

Während der Musikwiedergabe übernimmt ein kleiner Taster die Funktionen Play, Pause und Titelsprung, eine Veränderung der Lautstärke ist leider nicht möglich. Kommt während des harten Trainings ein Anruf rein, hört man über den Kopfhörer seinen Klingelton, die Musik stoppt und man nimmt ebenfalls über die Taste der Kabelfernbedienung an, die über ein kleines Mikrofon verfügt. Nach Ende des Gesprächs startet die Musik wieder automatisch.

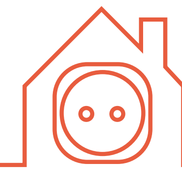
Fazit

Der JVC HA-ETR40 ist ein günstiger Ohrhörer, der bei allen sportlichen Betätigungen eine sehr gute Figur macht. Der Halt im Ohr ist perfekt, durch die zusätzlich mitgelieferten halboffenen Ohreinsätze bekommt der Sportler noch etwas von seiner Umwelt mit. Nach dem Sport wäscht man die Hörer einfach ab und hält sie so hygenisch sauber. Abgerundet wird das komfortable Paket durch die Kabelfernbedienung mit Freisprecheinrichtung.



www





Praxistest Singtrix Partyspaß für Jung und Alt

Es gab wohl kaum eine Zeit, in der so viel gesungen wurde wie heute. Karaoke - ursprünglich eher ein Volkssport in Asien - findet auch hier mittlerweile auf Partys, Vereinsfesten oder Familentreffen viele Anhänger. Oft ist der Spaß aber deutlich größer als die Gesangsqualität. Aber nicht so mit Singtrix, der Karaoke-Maschine der nächsten Generation. Damit sollen Hobbysänger auf einen Level gebracht werden, der alle Gäste staunen lässt. Wir haben uns die Wundermaschine in der Praxis angeschaut.

Singtrix

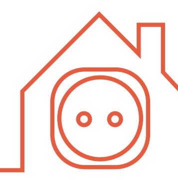
» Lieferumfang: Singtrix-Konsole, Mikrofon-Ständer, Halterung für Smartphone/Tablet, Mikrofon, Lautsprecher

» 2.1-Speaker-System mit 40 Watt

» über 300 Stimmen und Effekte

» getrennte Regelung von Mikrofon- und Gesamtlautstärke

» universelle Auswahl von Musikspielern durch Klinkenanschluss



Ein wenig skeptisch waren wir schon, als der kleine Karton mit der neuen Karaoke-Anlage ankam. Sollte sie doch auch dem Gesangs-technisch gar nicht versierten Schreiber dieser Zeilen vernünftige Töne entlocken. Da das Wochenende vor der Tür stand, nahm ich kurzerhand Singtrix mit nach Hause, um die Familie und Freunde, die sich zum Besuch angemeldet hatten, mit ein paar Hits zu beglücken. Um es vorwegzunehmen: Singtrix war das Spaßprogramm für das ganze Wochenende!

Singtrix erfordert nicht, wie andere Karaoke-Systeme für den Hausgebrauch, eine Spielekonsole mit entsprechendem Zubehör. Es ist ein völlig autarkes System, das - auseinandergebaut - bequem in den Kofferraum passt und somit schnell zu jeder Party mitgenommen werden kann. Im Lieferumfang befindet sich ein hochwertiger Mikrofonständer, der in weiten Bereichen in der Höhe verstellbar ist und somit auch für die Kleinsten und Größten geeignet ist. Das 2.1-Lautsprechersystem erinnert an einen Bühnenmonitor und liefert mit seinem einbauten Verstärker von 40 Watt genügend Leistungsreserven, um auch mal größere Räume zu beschallen. Zudem die Musik hier über ein gängiges Cinch-Kabel eingespielt wird. So kann auch ein größeres Party-System genutzt werden. Herzstück ist eine kleine Konsole mit allen Bedienelementen, die einfach am Mikrofonständer befestigt wird. Das Ganze macht einen sehr stabilen Eindruck und ist damit durchaus Party-geeignet.

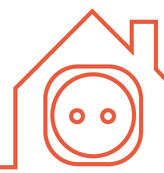
Der große Vorteil von Singtrix liegt in der Auswahl der Musikzuspielung. Hier nutzt man nicht - wie beispielsweise bei Spielekonsolen - vorgegebene Titel, die man auf einer Disc besitzt oder aus dem Netz lädt. An die Singtrix-Konsole lässt sich über einen kleinen Klinkenanschluss alles anschließen, was einen Kopfhörer-Ausgang hat. Computer, Notebook, Tablet, Smartphone oder MP3-Player, wo auch immer die Musik gespeichert ist, sie lässt sich über Singtrix abspielen. So ist sogar die Musikwiedergabe per Streaming-Dienste wie Wimp



Über die Konsole wird alles intuitiv gesteuert



Ein Mikrofon befindet sich im Lieferumfang



oder Spotify möglich. Diese gespeicherte Musik wird dann mit den Gesangskünsten gemischt und über den Lautsprecher wiedergegeben.

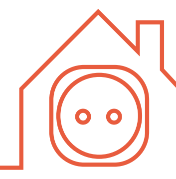
Im Praxistest zeigte sich Singtrix als wahres Universaltalent. Es wurde von den Machern von Guitar Hero entwickelt, dem legendären Musikspiel, das jahrelang durch die Wohnzimmer und Partykeller Deutschlands rockte. Nach dem einfachen Aufbau des Systems stand sofort meine 12-jährige Tochter vor dem Mikrofon und schmetterte die ersten Songs. Dann beginnt der Spaß aber erst. Per Drehrad wählt man aus über 300 Stimmen und Effekten. So wurde aus der Teenie-Stimme schnell ein mehrstimmiger Chor, ein Duo bzw. Trio oder typischer Country-Sound - nur einige Beispiele. Extreme Effekte sind ebenfalls reichlich mit an Bord. Mal wurde der Gesang sehr tief, erklang wie ein Roboter, ein gregorianischer Chor oder eine piepsende Helium-Stimme. Schnell kam die Freundin mit hinzu und die beiden sangen die neuesten Chart-Hits, in dem sie ihre Stimmen in die des Lieblingssängers verwandelten. Dazu stehen neben den reinen Effekten typische und bekannte Stimmen bereit.

Für das Karaoke-Feeling nutzen wir YouTube. Dort findet man eine Vielzehl von Titeln als Instrumental-Version mit Text unterlegt. So kann auch der nicht textsichere Sänger mithalten. Es blieb aber nicht bei der heranwachsenden Generation. Schnell hielt es auch die Eltern samt Besuch nicht mehr im Sofa und Udo Jürgens oder Helene Fischer waren angesagt. Schon beeindruckend, wenn eine nicht gerade talentierte Stimme im typischen Barry White-Sound erklingt oder aus meiner recht tiefen Männer- eine Frauenstimme wird, die dazu noch einigermaßen gut klingt. Je nach Geangstalent kann man wählen, ob man seine Originalstimme so belässt oder Singtrix sie mehr oder weniger aufpeppen soll. So wird aus einer schlechten Stimme eine gute oder aus einer guten eine überragende. Darüber hinaus hat jede der über 300 Stimmen einen so genannten Hit-Effekt, der per Tastendruck oder über einen kleinen Schalter am Mikrofon aufgerufen





Konsole und Halterung für Tablet und Smartphone werden am Mikrofonständer angebracht



wird. Je nach Stimmen oder Effektauswahl erklingt es dann schon fast wie in der Hitparade. Nutzt man keine Karaoke oder Instrumental-Songs, blendet Singtrix per Song-Voice-Taste den Frequenzbereich, in dem sich Stimmen tummeln, zum großen Teil aus. So verwendet man einfach seine auf einem Smartphone gespeicherte Musikbibliothek. Darüber hinaus kann mehr schnell und einfach über die Konsole die Gesamtlautstärke sowie die Lautstärke des Mikrofons ändern. Lautstärke-, Bass- und Höhenregler befinden sich zusätzlich am Lautsprecher. Um schnell eine Stimme oder den Effekt zu wechseln, können zudem 10 Favoriten gespeichert werden.

Fazit

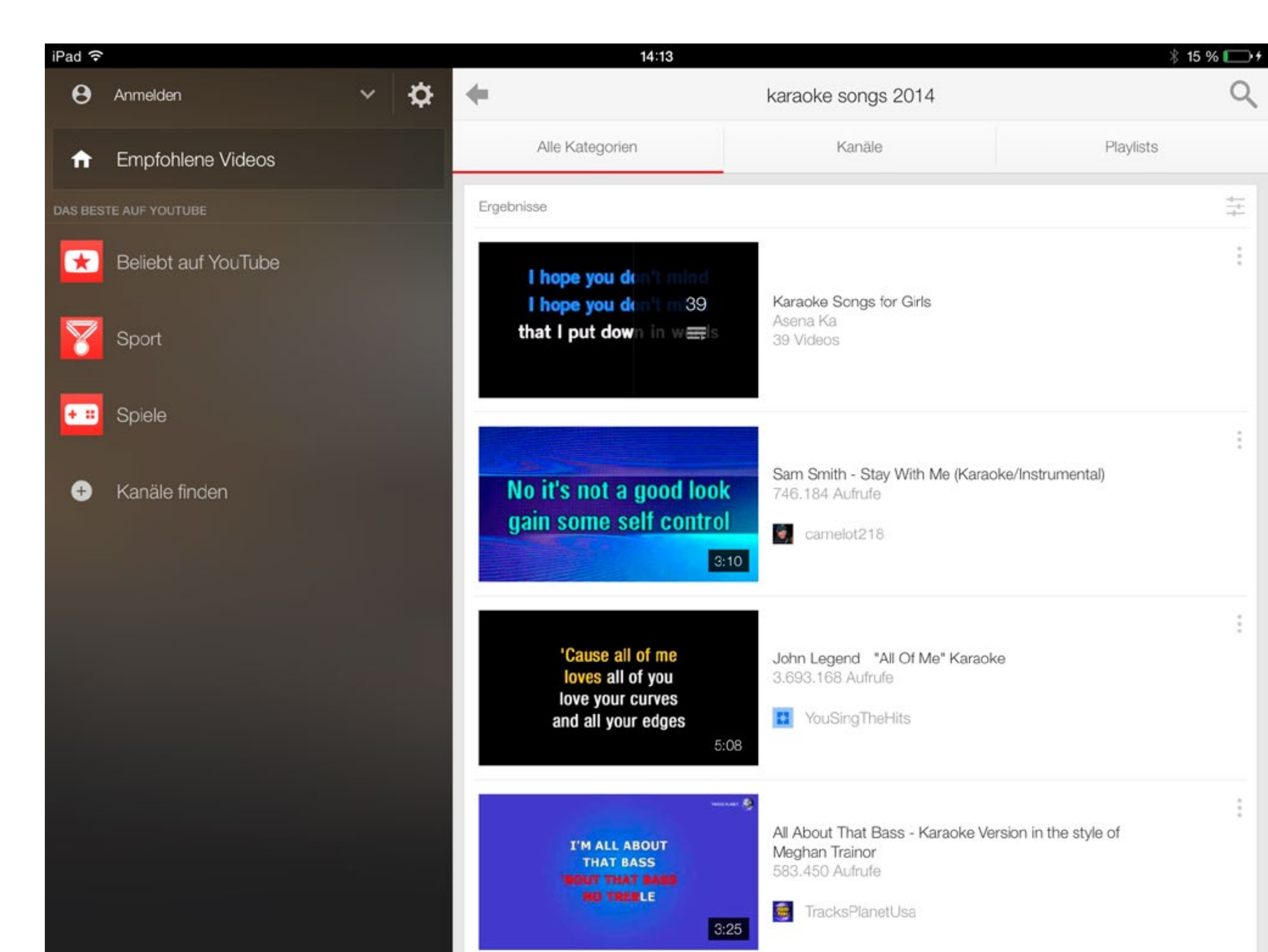
Singtrix ist ein Spaß für die ganze Familie und macht jede Party zum unvergesslichen Erlebnis. Das Karaoke-System ist blitzschnell aufgebaut, sehr intuitiv zu bedienen und mit der universellen Auswahl an Endgeräten sehr flexibel. Mehr als dreihundert Effekte und Stimmen oder das Aufpeppen der eigenen Stimme machen Singtrix zum Partyspaß für Jung und Alt - sei es auf dem Kindergeburtstag, den Familien- und Freundesabend oder das Vereinsfest.

Singtrix
Vertrieb: Voxx Electronics GmbH,
Pulheim Tel: 02234/8020

www

Spaßfaktor	überragend
Bedienung	sehr gut
Verarbeitung	sehr gut
Preis:	399 Euro

Singtrix
TECHNIK ZU HAUSE.de
Ausgabe 12/2014
sehr gut



Bei Youtube ist man mit dem Suchwort „Karaoke“genau richtig.



Kenwood K-575BT

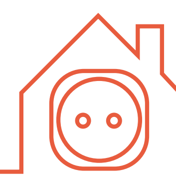
Musiksystem mit Bluetooth, CD-Player, Radio und Lautsprecher

Während noch vor einigen Jahren große HiFi-Anlagen und eine riesige CD-Sammlung das Wohnzimmer prägten, ist heute vieles kompakt und transportabel. Die Musik liegt auf einem USB-Stick, in Smartphones oder auf Festplatten und für guten Klang sorgen elegante und kompakte Musiksysteme.

Kenwood K-575BT

» Musiksystem mit CD-Player, Radio und Bluetooth

» Preis: um 400 Euro



Bei Kenwood beispielsweise gibt es das K-575BT, das hinter einer schicken Front alles verbirgt, was für ein ordentliches Klangerlebnis notwendig ist. Integriert ist ein Bluetooth-Modul, das die kabellos von einem Smartphone, Tablet oder Computer gesendete Musik empfängt. Der CD-Spieler liest neben konventionellen Audio-CDs auch Daten im komprimierten Format wie AAC, MP3 oder WMA. Für Radiofreunde steht ein UKW-Empfänger mit RDS, das die Sendernamen im Display anzeigt und über 40 Stationsspeicher verfügt, bereit.

Die Vielfalt wird abgerundet durch einen USB-Anschluss zur Wiedergabe von digitaler Musik, die auf einem Stick oder einer Festplatte gespeichert ist. Das Bluetooth-Modul versteht sich auf den aktuell besten Bluetooth-Standard aptX, der die kabellose Übertragung in CD-Qualtität ermöglicht. Darüber hinaus durchläuft das Musiksignal einen Soundprozessor, der Störungen aussiebt.

DTS Surround Sensation sorgt zudem für einen virtuellen Raumklang mit eindrucksvollen Effekten, während die D-Bass-Funktion ein voluminöses Bassfundament bietet. Eine 2 x 20 Watt Digital-Endstufen liefert hierfür genügend Leistung. So klingt das K-575BT viel größer, als es aussieht. Auch bei den integrierten Lautsprechern setzt Kenwood echte HiFi-Technik ein.

Die beiden 80 Millimeter großen Vollbereichslautsprecher verfügen über separate, ins Gehäuse eingelassene Holzboxen mit einer Bassreflexöffnung. Damit wird eine impulsive und dynamische Wiedergabe aller Instrumente gewährleistet. Zum Anschluss weitere Geräte stehen neben dem USB-Anschluss analoge Stereo-Eingänge für externe Media-Player oder den TV-Ton bereit. Gesteuert wird das System über ein Tastenfeld an der Oberseite oder die mitgelieferte Scheckkarten-Fernbedienung.

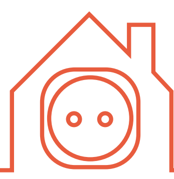


Das Kenwood Musiksystem gibt es in Silber ....



... oder in Schwarz

Auf einen Blick
Kenwood K-575BT
UKW-RDS-Empfänger mit 40 Stationsspeichern
Bluetooth-Standard aptX
2 x 20 Watt
DTS Surround Sensation
D-Bass
NFC
USB-Anschluss



JVC HA-SR185

Leichter Kopfhörer für mächtige Bässe





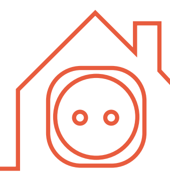


JVCs neuer Bügelkopfhörer HA-SR185 ist zwar ein Leichtgewicht, doch was die druckvolle Basswiedergabe angeht, kann er es mit den schweren Jungs locker aufnehmen.

JVC HA-SR185

- » Bügelkopfhörer
- » Preis: um 25 Euro
- » als HA-S180 für 20 Euro ohne Fernbedienung

JVC HA-SR185



Sein Geheimnis für die dynamischen und satten Bässe ist die innovative, bisher nur in Spitzen-Kopfhörern eingesetzte Deep Bass Port-Technologie mit ihren extrem großen Bass-Ports. In Kombination mit den 30-mm-Neodym-Treibereinheiten liefert JVCs Neuer einen klasse Sound über den gesamten Frequenzbereich mit brillanten Höhen, dynamischen Mitten und kraftvollen Bässen.

Sein geringes Gewicht und das ergonomische Design sorgen für optimalen Tragekomfort. Selbst bei intensiver Nutzung spürt man den Kopfhörer kaum und kann sich ganz bequem dem beeindruckenden Klangerlebnis hingeben. Wird der Kopfhörer nicht gebraucht, lässt er sich 2-fach zusammenfalten, damit er auch unterwegs immer griffbereit ist.

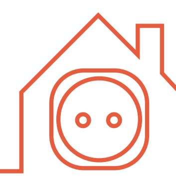
Schließlich ist der HA-SR185 ein Kopfhörer mit dem man sich gerne zeigt, zumal er in vier angesagten Farben (weiß, schwarz, rot, blau) erhältlich ist. Als perfekter Smartphone-Partner bietet er eine integrierte 1-Tasten-Fernbedienung (inkl. Mikrofon) für Play, Stop und Skip sowie ein 1,2 Meter langes Anschlusskabel mit goldbeschichtetem Klinkenstecker. Für Musikfans, die auf Fernbedienung und Mikrofon verzichten können, ist der ansonsten baugleiche Kopfhörer HA-S180 gedacht.



Der JVC Bügelkopfhörer ist sehr leicht und angenehm zu tragen

Auf einen Blick
JVC HA-SR185
Deep Bass Port-Technologie
geringes Gewicht
Faltbar
1-Tasten-Fernbedienung
Freisprecheinrichtung



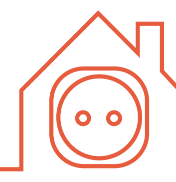


SteakChamp: Your Steak ist ready to eat

Freunde der perfekt gegarten Fleischschnitte werden sich über dieses nützliche Utensil freuen: SteakChamp, ein Thermometer, das die gewünschte Garstufe optisch anzeigt.

SteakChamp

- Steak-Thermometer mit LED-Signal
- Hochwertiger Edelstahl
- Made in Germany
- erhältlich in den Garstufen: rare, medium rare, medium, medium well
- Preis: je um ca. 35 Euro



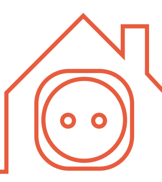
Bereits seit dem Sommer ist der SteakChamp bei Kustermann, Deutschlands wohl größtem Fachgeschäft für gepflegte Tischkultur erhältlich und auch in der gleichnamigen Kochschule erfolgreich im Einsatz. Den SteakChamp, ein echtes Must-have für bekennende Steakfans, gibt es in den Garstufen rare, medium rare, medium und medium well. Sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne oder im Ofen – die gewünschte individuelle Garstufe des Fleischs wird elektronisch ermittelt und optisch angezeigt. Die Anwendung ist ganz leicht: Das Thermometer wird einfach seitlich in das Steak gesteckt und das Fleisch wie gewohnt gegart.

Ist der gewünschte Garpunkt erreicht, leuchtet ein kleines Lämpchen. Ein Doppelblitz signalisiert, dass das Steak zum Ruhen von der Hitzequelle genommen werden soll. Stoppt der Doppelblitz kann jeder Koch mit absoluter Gewissheit sagen: „Your Steak is ready to eat.“ Apropos: Ab sofort sorgt SteakChamp auch im Mutterland der Steaks für das perfekt gegarte Stück Fleisch. Der elektronische LED-Spieß wird ab sofort in den über 100 „Sur la table“-Läden Amerikas und auch in den Kochschulen der Kette angeboten.

Auf einen Blick
SteakChamp
Auch bei hohen Temperaturen (kurzzeitig bis 350°C) am Grill einsetzbar
Temperatur des Kernbereichs wird über den ganzen Metallfühler ermittelt
Ermittlung der idealen Ruhephase nach dem Garen



Wenn der SteakChamp leuchtet, ist die leckere Fleischschnitte auf den Punkt gegart; ganz auf Wunsch rare, medium rare, medium oder medium well



Grundig Speed Jet Ionic SI 7450

- Leistungsstarke 2.700 Watt
- 439 Dampfaustrittsöffnungen
- „Ceramic Ultra Glide + IONIC" – Keramikbügelsohle
- Dreifacher Anti-Kalk-Schutz
- Ergonomischer Softtouch-Griff
- Dampfstoß 150 g/min, 0–40 g/min variable Dampfleistung + Vertikaldampf
- 3-Wege-Sicherheitsabschaltung
- Drip-Stop-Tropfschutz
- 380-ml-Wassertank
- 2,5 m langes Textilkabel mit Kugelgelenk und Clip

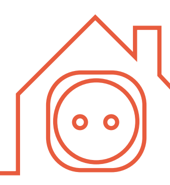
Grundig SI 7450

Dampfbügeleisen

mit Keramik-Bügelsohle

Das neue Grundig Dampfbügeleisen überzeugt mit einfacher Handhabung und macht mit seinen 439 Dampfaustrittsöffnungen den Falten Beine.

Grundig SI 7450



Hartnäckige Falten oder Knitter machen das Bügeln oft zur unliebsamen Haushaltsbeschäftigung Nummer eins. Mit dem neuen Grundig Dampfbügeleisen wird die Bügelarbeit nun zum zeitsparenden Kinderspiel: Das Speed Jet Ionic SI 7450 verströmt bis zu 40 Gramm Dampf pro Minute und glättet so problemlos Hemden, Bettwäsche oder das Lieblingskleidungsstück. Dank der integrierten Dampfstoß-Funktion lässt sich die Leistung sogar kurzzeitig auf 150 Gramm pro Minute erhöhen und das Bügelerlebnis spürbar verbessern. Die Keramik-Bügelsohle gibt darüber hinaus das Garant für problemloses Gleiten und eine optimale Dampfverteilung.

Dampfbügeleisen Speed Jet Ionic SI 7450

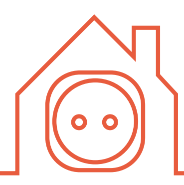
Mit 439 Dampfaustrittsöffnungen und leistungsstarken 2.700 Watt sagt das Speed Jet Ionic SI 7450 Falten aktiv den Kampf an. Die „Ceramic Ultra Glide + IONIC"–Bügelsohle – eine ultraleicht gleitende Bügelsohle aus extrem kratzfester Keramik – ermöglicht dauerhaft reibungsfreies Bügeln und sorgt dank einer Dampfleistung von bis zu 40 g pro Minute sowie Vertikaldampffunktion für ein optimales Bügelergebnis. Durch den dreifachen Anti-Kalk-Schutz bleibt das Dampfbügeleisen mit 380-ml-Wassertank gegen schnelle Verkalkung gefeit und profitiert von einer langen Produktlebenszeit. Der Drip-Stop-Tropfschutz verhindert beim Bügeln zusätzlich unliebsames Abperlen von Kondenswasser und sorgt gemeinsam mit der 3-Wege-Sicherheitsabschaltung für effizientes und sicheres Bügeln.



Dampfbügeleisen Speed Jet Ionic SI 7450 mit 439 Dampfaustrittsöffnungen und Ceramic Ultra Glide + Ionic-Bügelsohle (Foto: Grundig Intermedia GmbH)

Auf einen Blick
Grundig Speed Jet Ionic SI 7450
Dampfbügeleisen mit Keramik-Bügelsohle
Preis: um 80 Euro





Philips Steam&Go

Bügeln ohne Bügelbrett - die Philips Dampfbürste Steam&Go macht es möglich – schnell, effektiv und völlig unkompliziert

Zu Weihnachten will auch das Festkleid tip-top wie frisch gebügelt sein. Kein Problem mit der schnellen und komfortablen Dampfbürste Steam&Go von Philips.

Knitterfalten lassen sich jetzt im Handumdrehen beseitigen – ganz ohne Bügelbrett. Ob zuhause oder unterwegs: Die kleine, kompakte Dampfbürste Steam&Go ist in nur 45 Sekunden aufgeheizt und zum Einsatz bereit: Einfach mit Wasser befüllen, auf den Auslöser drücken und schon verschwinden Knitterfalten, Bakterien und unangenehme Gerüche. Sie eignet sich selbst für empfindlichste Stoffe wie Seide, aus denen oft feine Festtagskleider geschneidert sind. Die elektrische Pumpe sorgt dabei für gleichmäßige Dampfstöße. Für dickere Kleidung wie Mäntel und Jacken ist das Bürstenzubehör gedacht, denn es lässt den Dampf besser eindringen. In der mitgelieferten Tasche ist das tragbare Dampfsystem nach der Anwendung prima aufbewahrt oder sicher verstaut zur Mitnahme auf Reisen.

Philips Steam&Go GC320/55

» Dampfbürste

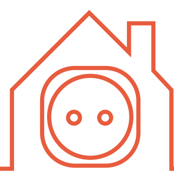
» Leistung: 1200 W

» Konstante Dampfleistung bis zu 24 g/min

» Abnehmbarer 60 ml Wasserbehälter

» Preis: um 80 Euro

Auf einen Blick
Philips Steam&Go GC320/55
2 m Netzkabel
Auch für feine Stoffe wie Seide
Aufheizzeit weniger als 1 Min.



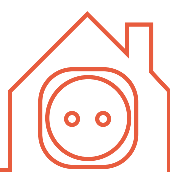
Rademacher HomePilot2

Weihnachtsstimmung per Fingertipp ermöglicht die mobile Hausautomation HomePilot2 von Rademacher. Ein flexibler Komfort - nicht nur im Advent.

Rademacher HomePilot2

- Hausautomationssystem
- Breiter Funktionsumfang
- Ermöglicht die Bedienung von über 100 elektrischen Geräten
- Preis: um 400 Euro

Rademacher HomePilot2



Weihnachten ohne das alljährliche Lichtermeer - undenkbar. Mit ein wenig intelligenter Technik, zum Beispiel dem mobilen Hausautomationssystem HomePilot2 von Rademacher, lässt sich die komplette Weihnachtsbeleuchtung jetzt noch einfacher und ganz flexibel je nach Bedarf steuern – ohne den Einsatz von Zeitschaltuhren. Das mobile System steuert per Funk die stimmungsvolle Beleuchtung mit Smartphone oder Tablet über eine einfach zu bedienende App.

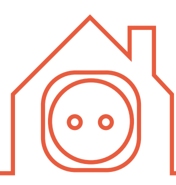
Das System selbst ist im Handumdrehen per Plug & Go über ein bestehendes LAN oder WLAN-Netz eingerichtet, für die Übertragung der Befehle sorgt das DuoFern Funksystem von Rademacher. Lampen und Dekorationen wie die Lichterkette am Weihnachtsbaum werden dann einfach über DuoFern-Zwischenstecker, die in die Steckdose eingesteckt werden, eingebunden. So können auch von unterwegs per Fingertipp die Lichter im Haus oder am Weihnachtsbaum im Garten eingeschaltet werden.

Abends beim Nachhausekommen empfängt einen dann der einladende Anblick einer gemütlich beleuchteten Wohnung. Und das bei vollster Flexibilität: Ob die Lichter die ganze Nacht oder nur bis zum Schlafengehen brennen sollen, kann jeden Tag spontan entschieden werden. Jedes Licht erlischt mit einem Klick durch die zentrale Schaltung. Auch Lichter und Lampen an schwer zugänglichen Stellen sind kein Problem mehr: Einmal installiert und mit dem HomePilot2 verbunden, bringt man sie ganz einfach zum Leuchten. Ebenso lassen sich ganze Szenen spielend einfach einrichten. So aktiviert man beispielsweise die individuell programmierte Szene „Adventsabend" per Knopfdruck: Die Lichterdekoration wird angeschaltet, die Lampen im Wohnzimmer stimmungsvoll gedimmt und die Stereoanlage schaltet Weihnachtsmusik ein.



Noch auf der Suche nach einem originellen Geschenk? Die vielseitige Haussteuerung HomePilot2 von Rademacher kommt bei all jenen gut an, die sich über mehr Komfort und Sicherheit in den eigenen vier Wänden freuen

Auf einen Blick
Rademacher HomePilot2
Schnelle Einrichtung des Systems über LAN oder WLAN
Steuerung über Smartphone oder Tablet über eine einfach zu bedienende App
Übertragung via DuoFern-Funksystem von Rademacher



Gardena Schneeräumer & Co.

Schnee ist toll, kann aber auch zur Last werden, wenn zuviel davon Garten und Wege bedeckt. Ob kleine oder große Flächen von der weißen Pracht zu befreien sind - Gardena hat das richtige Werkzeug.

Empfindliche Pflanzen mögen die weiße Schneedecke weniger. Diese lässt sich besonders komfortabel mit dem Gardena Combisystem-Straßenbesen beseitigen: Einfach behutsam über die Blätter streichen. Dank Combisystem lässt sich nach nur wenigen Handgriffen der Weg durch die weiße Gartenlandschaft auch gleich mit räumen! Dazu den passenden Combisystem-Schneeschieber wählen, auf einen der vielen Combisystem-Stiele aufstecken und ran ans Werk. Ob mit 40 oder 50 Zentimeter breiter Räumfläche oder geräuscharmer Kunststoff- oder widerstandsfähiger Edelstahlkante – Gardena hat den richtigen Stiel mit passendem Aufsatz für jede Art von Schnee parat!

Gardena

» Praktische Helfer bei Eis und Schnee

» Schneewanne, Arbeitsbreite ca. 70 cm, um 90 Euro

» combisystem-Schneeschieber mit Kunststoff- kante KST 40 Arbeitsbreite: 40 cm, um 19 Euro, mit Edelstahlkante um 20 Euro

» KST 50 Arbeitsbreite: 50 cm, um 22 Euro, mit Edelstahlkante um 23 Euro

» Kleinstreuer (für Sand, Streusalz, Splitt) um 9,50 Euro

» combisystem-Stoßscharre 15 cm um 12 Euro, 30 cm um 15 Euro

» Classic Streuwagen 300 um 29 Euro

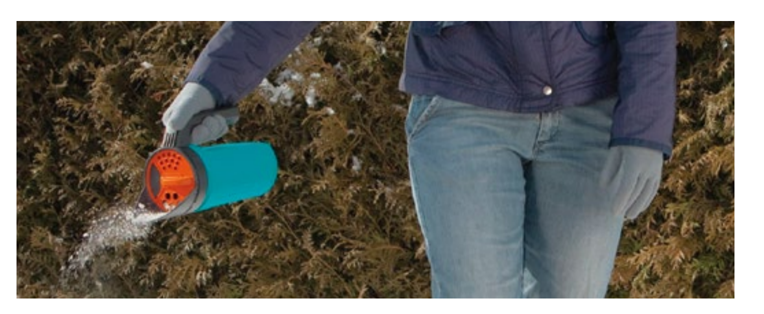
Bei großen Schneemassen eignet sich die Gardena Schneewanne mit einer 70 Zentimeter breiten Arbeitsfläche. Dank 3-stufiger Teleskopierung werden bei der Arbeit Rücken und Gelenke geschont. Gegen kalte Hände sind die Griffflächen mit einer kälteisolierenden Kunststoffummantelung umgeben. Durch die zusätzlich verstärkte Trittfläche dringt die verzinkte Stahlkante spielerisch durch jede Eisschicht. Ist der Schnee schließlich beseitigt, lässt sich die Wanne ebenso einfach unterbringen. Das robuste Gestänge kann im Handumdrehen demontiert und unter der Wanne verstaut werden.

Auch gegen eine unfreiwillige Rutschpartie bei Eis unter der Schneeschicht hat Gardena eine Lösung. Die Gardena Combisystem-Stoßscharre macht dank elastischem Federstahl mit dem Eis kurzen Prozess. Die Stoßscharre lässt sich auch ganzjährig prima verwenden, beispielsweise um grobe Verschmutzungen aus Ritzen auf der Terrasse zu beseitigen. Weiteren Rutschgefahren wird durch das Streuen der Gehwege vorgebeugt. Hierbei sind unbedingt gesetzliche Vorgaben zu beachten! In der Regel müssen die Gehwege werktags bis spätestens 8.00 Uhr so weit von Schnee und Eis befreit werden, dass zwei Personen problemlos nebeneinander gehen können. Gestreut werden darf in einigen Regionen jedoch nur mit Streusplit oder Sand, Salz ist oftmals nicht erlaubt. Der Gardena Streuwagen erledigt diese Arbeit schnell und komfortabel.

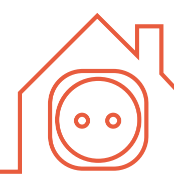
Für kleine Flächen empfiehlt sich der Gardena Kleinstreuer, der dank schlauem 3-stufigen Dosiersystem für optimales Verteilen des Streumittels sorgt. Da zu viel Streusalz den pH-Wert des Bodens verändern und somit den Pflanzen im Garten schaden kann, sollte das Motto beherzigt werden: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“. Noch besser ist natürlich Streugut wie Splitt oder Kies, das nach dem Winter aufgefegt und in der nächsten Schneesaison erneut verwendet werden kann.



Mit den Gardena Winterprodukten machen Hausbesitzer ihren Garten spielend leicht winterfest und auch die Flächen vor dem Haus rutschsicher



Auf einen Blick
Gardena
Komfortable Geräte-Systematik
Alle Geräte komfortabel in der Handhabung
25 Jahre Garantie



Backofen reinigen leicht gemacht

Adventsgebäck, knuspriger Gänsebraten oder saftige Bratäpfel - zur Weihnachtszeit ist der Backofen schwer im Einsatz. Moderne Geräte glänzen dank Spezialbeschichtung und Selbstreinigung im Handumdrehen wie neu.

Hausgeräte+

» Die Initiative Hausgeräte+ informiert umfassend über Energieeffizienz im Haushalt

» Getragen wird die Initiative von namhaften Herstellern der Hausgeräteindustrie sowie der Energiewirtschaft

Teig, Fett und Bratensaft hinterlassen im Backofen ihre Spuren. Die ungeliebte Putzarbeit verschiebt man dann gerne bis nach den Festtagen und wischt den Backofen oft nur einmal schnell aus. In dieser Zeit haben die Speisereste Zeit einzutrocknen und verkrusten bei jedem Backvorgang etwas mehr. Am Ende kostet zähes Schrubben mit teuren Reinigungsmitteln eine Menge Zeit und Geld. „Es müssen aber nicht immer Chemiekeulen zum Einsatz kommen, um den Backofen wieder sauber zu kriegen“, weiß Claudia Oberascher von der Initiative Hausgeräte+. „Die meisten modernen Backöfen sind mit einer speziellen Beschichtung und komfortablen Reinigungsprogrammen ausgestattet, die das Säubern des Innenraums deutlich erleichtern. Wer nicht ganz sicher ist, ob sein Backofen die entsprechende Ausstattung hat, sollte einen Blick in die Bedienungsanleitung werfen.

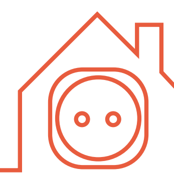
Einige grundsätzliche Tipps: Am besten Verschmutzungen soweit möglich vorab vermeiden: Bei vielen Speisen verhindert bereits der Einsatz von Backpapier fettige und eingebrannte Rückstände auf dem Backblech. Bei Braten oder Aufläufen sollten Bräter bzw. Auflaufform ausreichend groß sein. Damit beim Erhitzen nichts überläuft, am besten Formen mit hohem Rand benutzen und diese nicht bis zum Rand füllen.

Leichte Verunreinigungen gleich nach jedem Backvorgang wegwischen. Wer einen Kombi-Backofen mit integriertem Dampfsystem besitzt, kann harte Verkrustungen zunächst durch Dampfzugabe einweichen. Der Schmutz lässt sich dann leichter von der Oberfläche lösen und entfernen. Einzelne Elemente wie Einhängegitter oder Backauszüge können bei vielen Modellen einfach ausgehängt und separat gereinigt werden. Das gilt auch für die meisten Backofentüren. Über Klemmhebel lassen sich die Glasscheiben in der Regel ohne spezielles Werkzeug herausnehmen. Auch die Gummidichtungen der Tür sollten regelmäßig mit warmen Wasser und einer Neutralseife gesäubert wer-



Bei modernen Backöfen erleichtern spezielle Beschichtungen und komfortable Reinigungsprogramme das Säubern des Innenraums deutlich (Fotos: Bosch, Miele)





den. So schließt die Tür wirklich dicht und Wärme- und Energieverluste lassen sich verhindern.

Backgeschirr mit Email- oder Keramikoberflächen ist besonders glatt, so dass kaum etwas haften bleibt. Praktisch ist auch eine katalytische Beschichtung der Backofeninnenwände. Hierbei sind spezielle Katalysator-Partikel in die Beschichtung eingelagert, die fetthaltige Verschmutzungen schon während des Betriebs ab etwa 200 Grad Celsius zersetzen. Wichtig: Die Beschichtung darf auf keinen Fall mit Scheuermilch, festen Bürsten und Schwämmen oder Stahlwolle behandelt werden, da sonst die Oberfläche beschädigt und die besonderen Reinigungseigenschaften verloren gehen.

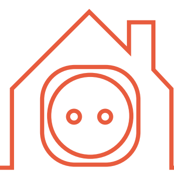
Backöfen mit Pyrolyse-Funktion sind besonders komfortabel: Bei dieser Selbstreinigung erhitzt sich der leere Backofeninnenraum auf bis zu 500 Grad Celsius. Alle Verunreinigungen werden bei diesen hohen Temperaturen verschwelt. Zurück bleibt Asche, die man mit einem feuchten Tuch nach dem Abkühlen einfach wegwischen kann. Je nach Verschmutzungsgrad und eingestellter Reinigungsstufe dauert die Anwendung ein bis drei Stunden. Während dieser Zeit bleibt die Tür zum Schutz vor Verbrennungen und Schäden an nah stehenden Möbeln fest verriegelt.

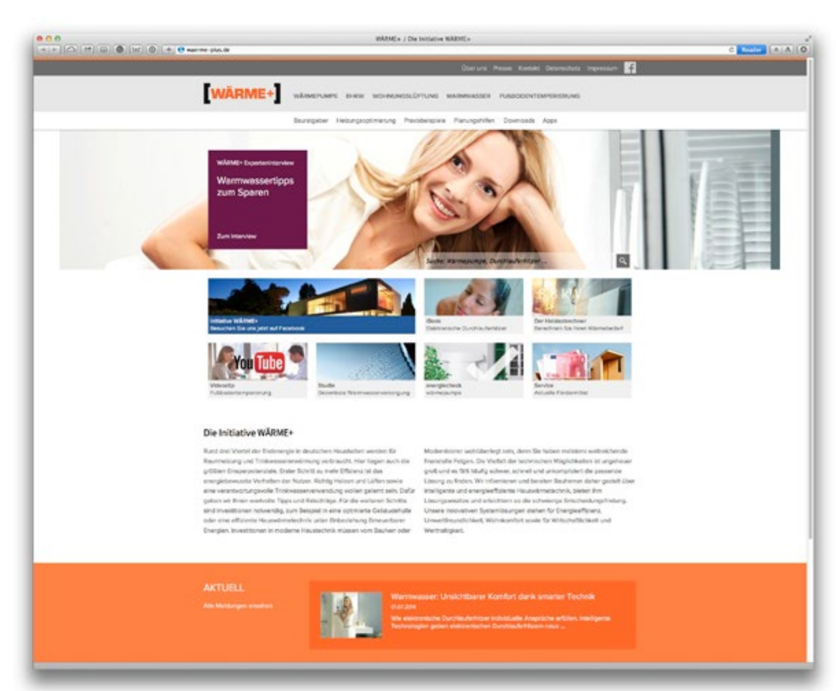
Einige Hersteller bieten auch passende Backbleche und Zubehör an, die bei dem Pyrolyse-Vorgang gleich mitgereinigt werden können. Wer keinen Backofen mit Selbstreinigung hat, kann stärkere Rückstände und Verkrustungen mit speziellem Backofenreiniger gut beseitigen.

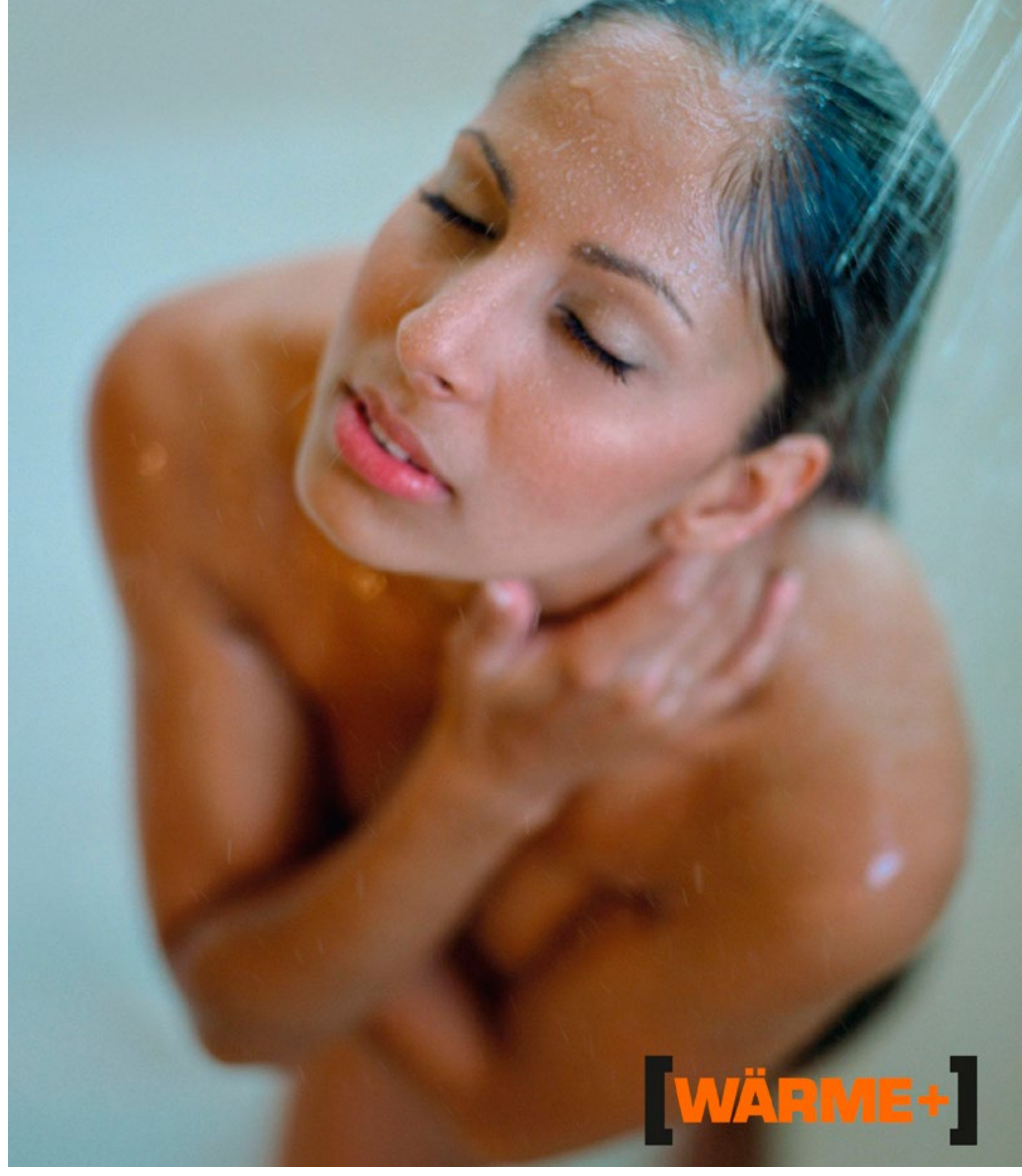
Auf einen Blick

Hausgeräte+

Die Initiative Hausgeräte+ möchte Verbraucher zum Austausch technisch veralteter Haushaltsgeräte durch energieeffiziente und komfortable Neugeräte motivieren







Heißes Wasser - so funktioniert`s

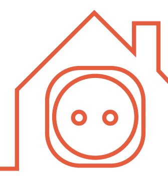
Die Initiative WÄRME+ startet mit einem eBookzum Thema elektronische Warmwasserbereitung und bietet damit eine zeitgemäße Informationsplattform mit vielen interaktiven Funktionen.

Zeitung, Magazin oder Roman – sie müssen nicht mehr gedruckt werden, um beim Leser anzukommen. Mit iBook-Readern oder einem Tablet-PC holen sich immer mehr Nutzer Informationen und Unterhaltung auf ein mobiles Endgerät. Auch die Initiative WÄRME+ hat sich erstmals für diese moderne Wissensvermittlung entschieden. „Wir starten mit einem eBook zum Thema elektronische Warmwasserbereitung“, sagt Michael Conradi von WÄRME+. „Mit einem eBook haben wir die Möglichkeit, neben Text und Bild außerdem noch Videos und Verlinkungen in die Präsentation einzubinden.“ Der Nutzer erhält dadurch vielfältige, interaktive Funktionen: Anschauliche Fotos und Grafiken können

Initiative WÄRME+

» eBook zum Thema Elektronische Warmwasserbereitung

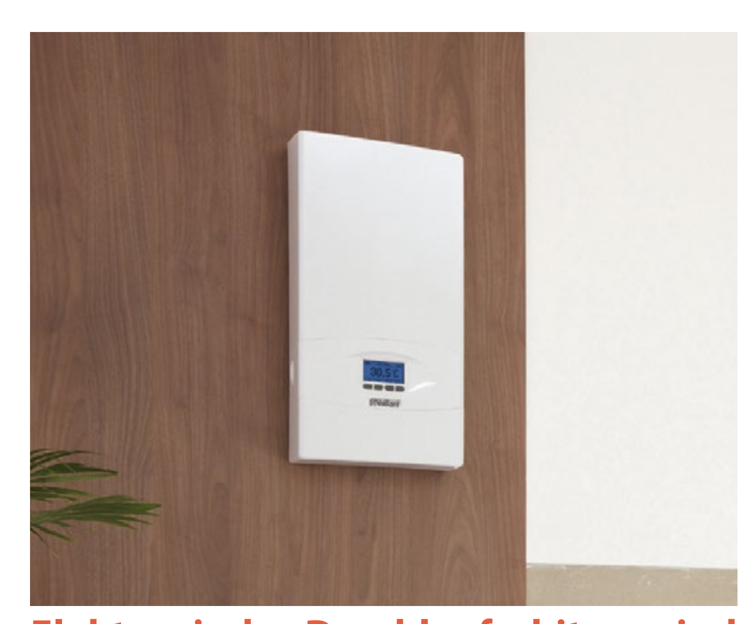
» Zum kostenlosen Download



vergrößert werden, ein ebenso unterhaltsamer wie informativer Film über die Vorteile elektronischer Durchlauferhitzer lässt sich abspielen, weiterführende Links und Internetseiten können auf dem Gerät direkt geöffnet werden. Der Nutzer wird auf diesen Wegen umfassend über die wichtigsten Daten und Fakten zur effizienten Warmwasserbereitung informiert.

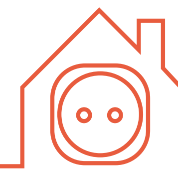
Weiterer Pluspunkt des kostenlosen eBooks von WÄRME+: Alle unterschiedlichen Inhalte sind komplett in einer einzigen Datei enthalten und müssen nur einmalig auf den Tablet-PC oder eBook-Reader heruntergeladen werden. Die Initiative hat darüber hinaus an Verbraucher ohne diese technischen Möglichkeiten gedacht und eine Version als Broschüre zum Bestellen veröffentlicht. Das eBook beleuchtet die Warmwasserbereitung gleich unter mehreren Aspekten. Dabei wird verdeutlicht, dass in diesem Bereich hohe Einsparpotentiale liegen.

„Rund die Hälfte der durchschnittlichen Wasserabgabe in deutschen Haushalten wird erwärmt“, sagt Michael Conradi von WÄRME+. „Deshalb ist es sinnvoll, Verbraucher darauf hinzuweisen, wie sie den Strom- und Wasserverbrauch bei der Trinkwassererwärmung senken können.“ Eine der wirkungsvollsten Maßnahmen ist der Betrieb von elektronischen Durchlauferhitzern. Werden diese beispielsweise gegen alte, hydraulische Modelle ausgetauscht, sind bis zu 30 Prozent Energieersparnis möglich. Bei dieser dezentralen Warmwasserbereitung wird das Wasser direkt am Verbrauchsort erwärmt, lange Leitungswege, große Wärme- und Wasserverluste wie bei zentralen Systemen fallen weg. Weitere Vorteile sowie die Ausstattungsmerkmale von Top-Geräten finden Nutzer verständlich und überschaubar aufbereitet im eBook von WÄRME+. Es erklärt ebenso die Funktionsweise wie die Möglichkeiten der Kombination mit Wärmepumpe oder thermischer Solaranlage. Dass Verbraucher alte Vorurteile wie die Angst vor der „Wechseldusche“ getrost vergessen können, verdeutlicht die Geschichte einer Studenten-WG, die das eingebundene



Elektronische Durchlauferhitzer sind eine effiziente Methode zur Warmwasserbereitung. Umfassende Informationen bietet das kostenlose eBook der Initiatie Wärme+





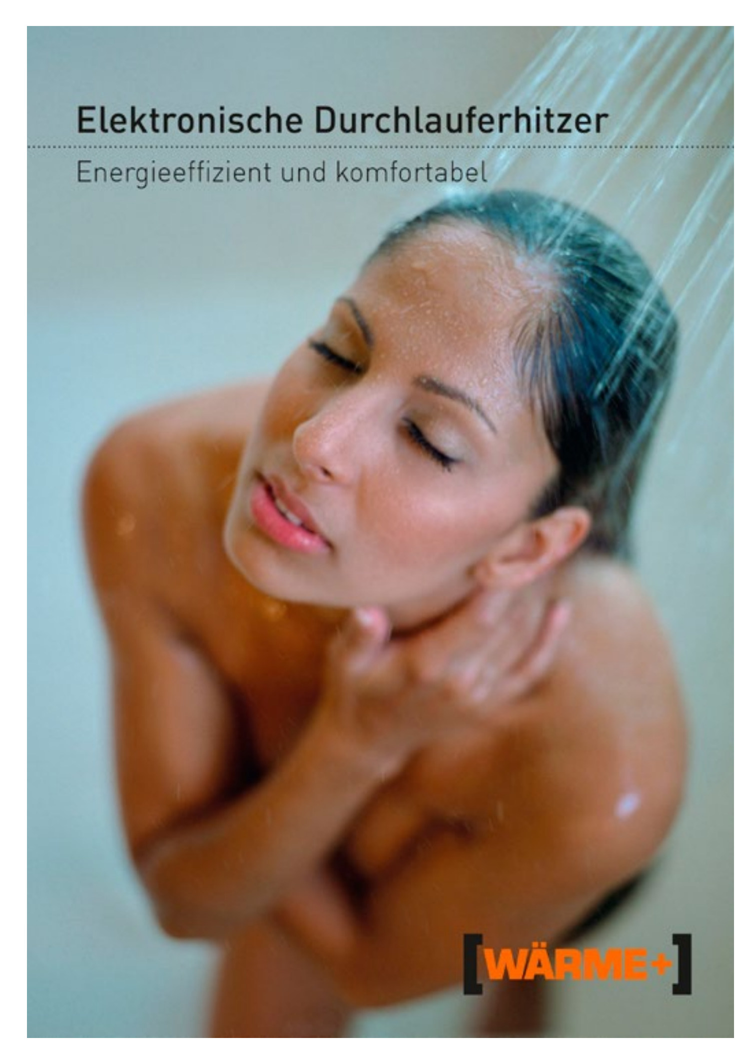
Video erzählt. Das kostenlose eBook „Elektronische Durchlauferhitzer“ kann ab sofort über den App-Store von Apple heruntergeladen werden. Ein Direkt-Link führt von der neuen Internetseite mit einem Klick ans Ziel. Darüber hinaus hält das überarbeitete Internet-Angebot der Initiative viele wichtige Informationen über das Thema Warmwasserbereitung und zahlreiche, interaktive Planungshilfen parat. Der „Kostenrechner Warmwasser“ beispielsweise vergleicht die Energiekosten einer zentralen und einer dezentralen Warmwasserversorgung. So kann das individuelle Einsparungspotential in wenigen Minuten berechnet werden. Der moderne Online-Service von WÄRME+ umfasst außerdem noch andere Themenschwerpunkte aus den Bereichen der elektrischen Hauswärme- und Lüftungstechnik.

Weitere eBooks zu anderen Informationsbereichen von WÄRME+ sind bereits in Planung. Wer Wissenswertes lieber auf Papier liest, kann über den HEA Online-Shop die gedruckte Version bestellen.

Über die Initiative WÄRME+

Für viele Hausbesitzer stehen in den kommenden Jahren Investitionen in eine zeitgemäße Hauswärmetechnik an. Mit einem umfassenden Informations- und Serviceangebot klärt die Initiative WÄRME+ darüber auf, wie eine effiziente Anlagentechnik zu einer intelligenteren Energienutzung in Haus und Wohnung beitragen kann. Im Fokus stehen dabei innovative Lösungen wie die Wärmepumpe, die dezentrale Warmwasserbereitung mit elektronischen Durchlauferhitzern, die elektrische Fußbodenheizung und die Wohnungslüftung mit Wärmerückgewinnung. Zu den Mitgliedern der Initiative zählen die Unternehmen AEG Haustechnik, Clage, DEVI, Dimplex, Stiebel Eltron und Vaillant sowie der Zentralverband Elektrotechnik und Elektronikindustrie (ZVEI) und die HEA Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung.





Auf einen Blick
Initiative WÄRME+
Umfassende Informationen über die Vorteile elektronischer Durchlauferhitzer



Balmuda

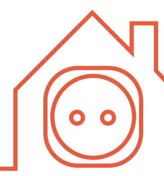
Luftbefeuchter

Der japanische Hersteller Balmuda will mit seinem Luftbefeuchter Rain frische Luft in deutsche Wohnräume bringen.

Mit Rain bringt Balmuda einen formschönen und energiesparenden Luftbefeuchter auf den Markt. Doch Rain ist mehr als ein Luftbefeuchter. Er will sich durch ein schlichtes, aber auch raffiniertes Design und die

Balmuda Rain

» Preis: um 500 Euro



integrierte Luftreinigungsfunktion abheben und die Luftfeuchtigkeit auf einem idealen Level zu halten. So sollen keine Viren entstehen, die sich vorwiegend bei niedriger Luftfeuchtigkeit vermehren.

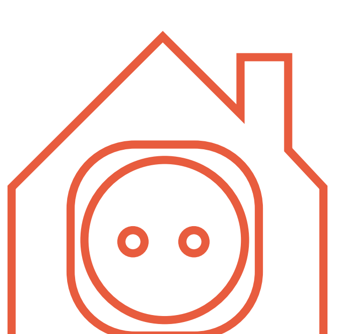


Auch die Schimmelbildung durch eine zu hohe Luftfeuchtigkeit wird vermieden. Darüber hinaus verspricht Rain einen minimalen Energieverbrauch. Bei Nichtbetätigung sorgt die Reduzierung der Display-Helligkeit um 50% für eine weitere Einschränkung des Energieverbrauches. Rain verwendet ein Verdampfungsverfahren. Staub und verschiedene Keime sollen entfernt und die saubere Luft befeuchtet an den Raum abgegeben werden.

Bevor die befeuchtete Luft abgegeben wird, leitet das Gerät die angesaugte Luft durch einen Vorfilter. So soll die Luft von Staub und zugleich von Bakterien und Viren befreit werden. Im zweiten Schritt wird sie dann durch einen voll befeuchteten Filter geleitet und schlussendlich als saubere und feuchte Luft wieder abgegeben. Rain verfügt über ein modernes und selbsterklärendes Bedienungsverfahren. Hinter dem klassischen Design, das an eine japanische Vase erinnert, verbergen sich ein ansprechendes Display und ein Steuerungsring.

Rain wird durch Drehen, Klicken und langes Drücken des Steuerungsrings an der Oberseite bedient. Es gibt keine äußerlichen Tasten. Alle grundlegenden Bedienungsvorgänge können durch Auswahl und Einstellung im Menü auf dem OLED-Display durchgeführt werden. Wasser wird oben eingefüllt und im internen Wassertank aufgenommen. Dieser Tank lässt sich herausnehmen und mit Reinigungsmittel vollständig spülen.

Auf einen Blick
Balmuda Rain
Abmessungen: 350 mm (B) x 350 mm (T) x 374 mm (H)
Farbe: Weiß
Gewicht: 10 kg mit Befüllung



Impressum

Redaktion
Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394
Internet: www.technikzuhause.de
E-Mail: info@technikzuhause.de
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)
Produktionsleitung: Jürgen Immes
Redaktion: Vera Sattler
Produktion und Layout: Jürgen Immes

Verlag
OSW-Medien GbR
Immes & Witzel
Geschäftsführer: Jürgen Immes, Stefan Witzel
Tel. 02 08/62 05-99 43
Fax: 02 08/84 83-394
Anzeigenmarketing und -disposition:
Tina Metzer, Tel. 02 08/30 67 10 30
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2012

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, sind vorbehalten und bedürfen der ausdrücklichen Genehmigung der OSW-Medien GbR.